# 增補注釋 食道樂續篇

村井弦齋著

秋の卷

CHENG YU TUNG EAST ASIAN LIBRARY
University of Toronto Library
130 St. George Street
8th Floor
Toronto, Ontario, Canada M5S 1A5

*Presented to the*

LIBRARY *of the*

UNIVERSITY OF TORONTO

*by*

Prof. J.M. Toguri

LIBRARY
DEC 1 0 1997
UNIVERSITY OF TORONTO

村井家花園

Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
University of Toronto

https://archive.org/details/zhochshakushokud008800

村井家促成園藝場

# 增補註釋 食道樂續篇（秋の巻）

## 目次


第百四十一　野菜料理……一頁
第百四十二　我が願ひ……四頁
第百四十三　愛增の念……七頁
第百四十四　ジャガ芋……十頁
第百四十五　芋とバター……十三頁
第百四十六　酢煮……十六頁
第百四十七　芋のリボン……十九頁
第百四十八　風變リ……二十二頁
第百四十九　手輕な法……二十五頁
第百五十　芋サラダ……二十八頁
第百五十一　芋のパイ……三十一頁

第百五十二　芋プデン……三十四頁
第百五十三　芋スープ……三十七頁
第百五十四　パンケーキ……四十頁
第百五十五　五十餘種……四十三頁
第百五十六　アルポース……四十六頁
第百五十七　花園……四十九頁
第百五十八　御懇望……五十二頁
第百五十九　東西の風……五十五頁
第百六十　情の至り……五十八頁
第百六十一　女の心……六十一頁
第百六十二　女の覺悟……六十四頁
第百六十三　只一言……六十七頁
第百六十四　人助け……七十一頁
第百六十五　歸り途……七十四頁

第百六十六　レンチット……七十七頁
第百六十七　氷箱……八十頁
第百六十八　工業道德……八十三頁
第百六十九　氷の使ひ方……八十六頁
第百七十　媒妁役……八十九頁
第百七十一　持參金……九十二頁
第百七十二　衣服と帶……九十五頁
第百七十三　簞笥と箱……九十八頁
第百七十四　夜被蒲團……百一頁
第百七十五　ミシン一臺……百四頁
第百七十六　衛生器具……百七頁
第百七十七　新式スープ……百十頁
第百七十八　新結納……百十三頁
第百七十九　婦人の不幸……百十六頁

第百八十　南瓜料理……百十九頁
第百八十一　里開き……百二十二頁
第百八十二　新婚旅行……百二十五頁
第百八十三　半熟玉子……百二十八頁
第百八十四　梨の金團……百三十二頁
第百八十五　妻の迎ひ……百三十五頁
第百八十六　獨身論……百三十八頁
第百八十七　深き相談……百四十一頁
第百八十八　隆鼻器……百四十四頁
第百八十九　美眼法……百四十七頁
第百九十　西洋美人……百五十頁
第百九十一　美容法……百五十三頁
第百九十二　新腰元……百五十六頁
第百九十三　白百合……百五十九頁

第百九十四　教育の力……百六十二頁
第百九十五　献身の覺悟……百六十六頁
第百九十六　松露取り……百六十九頁
第百九十七　初茸狩り……百七十二頁
第百九十八　柿の種類……百七十五頁
第百九十九　心の變化……百七十八頁
第二百　別の人……百八十一頁
第二百一　其の本心……百八十四頁
第二百二　主從の情……百八十七頁
第二百三　肥え土……百九十頁
第二百四　家屋の改良……百九十三頁
第二百五　西洋室……百九十六頁
第二百六　防寒建築……百九十九頁
第二百七　野營式……二百二頁

第二百八　靴と下駄……二百五頁
第二百九　東西の風……二百八頁
第二百十　和魂洋才……二百十一頁
第二百十一　居間……二百十四頁
第二百十二　寢室……二百十八頁
第二百十三　臺所……二百二十一頁
第二百十四　ストーブ式……二百二十四頁
第二百十五　戸棚……二百二十七頁
第二百十六　菓子の稽古……二百三十頁
第二百十七　玉子の泡立……二百三十三頁
第二百十八　白い菓子……二百三十六頁
第二百十九　燒き方……二百三十九頁
第二百二十　プラムケーキ……二百四十二頁
第二百二十一　其原料……二百四十五頁

第二百二十二　プラムプデン……二百四十八頁
第二百二十三　快樂と幸福……二百五十二頁
第二百二十四　一大問題……二百五十五頁
第二百二十五　言語改良……二百五十八頁
第二百二十六　小兒の言葉……二百六十一頁

## 附錄

魚料理百種……二百六十五頁
魚料理の心得……二百六十五頁
第一　鰯飯……二百六十八頁
第二　鰯のチーストース……二百六十九頁
第三　鰯の黃金酢……二百六十九頁
第四　鰯の酢煮……二百七十頁
第五　ムツの味噌漬……二百七十頁

第六　ムツのヌタ……二百七十一頁
第七　ムツの皮なます……二百七十一頁
第八　比目のバター煮……二百七十一頁
第九　比目のフーカデン……二百七十二頁
第十　比目のキャベツ巻……二百七十三頁
第十一　比目のボイル……二百七十三頁
第十二　比目の手軽ボイル……二百七十四頁
第十三　比目の煮凍り……二百七十四頁
第十四　石首魚のフライ……二百七十五頁
第十五　鰡のロース……二百七十五頁
第十六　鰡の難波煮……二百七十六頁
第十七　鰡のケンチン……二百七十六頁
第十八　イナの吸物……二百七十六頁
第十九　牡蠣の淡雪……二百七十六頁

第二十　カイヅの醬油干し、……二百七十七頁
第二十一　カイヅの味噌汁……二百七十七頁
第二十二　カイヅのチリ……二百七十七頁
第二十三　黒鯛のロース……二百七十七頁
第二十四　黒鯛の玉子酢……二百七十八頁
第二十五　鯛の玉子卷……二百七十八頁
第二十六　鯛の酢煮……二百七十八頁
第二十七　鯛のいり酒……二百七十九頁
第二十八　鯛の皮作リ……二百七十九頁
第二十九　鯛の栗蒸し……二百七十九頁
第三十　蒸し鯛……二百八十頁
第三十一　鯛の頭の丸蒸し……二百八十頁
第三十二　甘鯛のロース……二百八十頁
第三十三　甘鯛のコール……二百八十頁

第三十四　甘鯛の醤油干し……二百八十一頁
第三十五　甘鯛のフライ……二百八十一頁
第三十六　鮪の山かけ……二百八十一頁
第三十七　鮪のヌタ……二百八十二頁
第三十八　鮪飯の一法……二百八十二頁
第三十九　鮪の海苔和へ……二百八十二頁
第四十　鱸の甘酒漬……二百八十二頁
第四十一　鱸のロース……二百八十二頁
第四十二　鱸のケズレー……二百八十三頁
第四十三　鱸のスープ……二百八十三頁
第四十四　鰺の玉子酢……二百八十四頁
第四十五　鰺の玉子巻……二百八十四頁
第四十六　鰺のコロッケ……二百八十四頁
第四十七　鰺の海苔巻……二百八十五頁

第四十八　鰆のコール……二百八十五頁
第四十九　鰆のロース……二百八十五頁
第五十　鰆の黄身燒……二百八十六頁
第五十一　鰆の梅餡……二百八十六頁
第五十二　イサキのロース……二百八十六頁
第五十三　イサキのケズレー……二百八十七頁
第五十四　イサキのパイ……二百八十七頁
第五十五　イサキの酢煮……二百八十七頁
第五十六　鱚のフライ……二百八十八頁
第五十七　鱚の醤油干し……二百八十八頁
第五十八　鱚の照燒き……二百八十八頁
第五十九　鱚の葛叩き……二百八十九頁
第六十　蟹の甲殼詰め……二百八十九頁
第六十一　蟹の揚物……二百八十九頁

第六十二　蟹のフエタス……二百八十九頁
第六十三　蟹の三杯酢……二百九十頁
第六十四　蟹のスカラツプ……二百九十頁
第六十五　蟹のフハルシー……二百九十頁
第六十六　蟹のデウイル……二百九十頁
第六十七　蟹のケズレー……二百九十一頁
第六十八　蟹のスープ……二百九十一頁
第六十九　蟹の淡雪……二百九十一頁
第七十　蟹飯……二百九十二頁
第七十一　海老のトマト煮……二百九十二頁
第七十二　海老のキヤベツ巻……二百九十二頁
第七十三　海老の三杯酢……二百九十二頁
第七十四　蛤のシチユー……二百九十三頁
第七十五　蛤のフハルシー……二百九十三頁

第七十六　蛤のフエタス……二百九十三頁
第七十七　蛤のロース……二百九十四頁
第七十八　蛤のチヤウダー(一)……二百九十四頁
第七十九　蛤のチヤウダー(二)……二百九十四頁
第八十　蛤雑炊……二百九十五頁
第八十一　蛤飯……二百九十五頁
第八十二　蛤と豚……二百九十五頁
第八十三　鯊の洗ひ……二百九十六頁
第八十四　鯊の柔煮……二百九十六頁
第八十五　烏賊の梅和へ……二百九十六頁
第八十六　烏賊の木の芽和へ……二百九十六頁
第八十七　烏賊のソース煮……二百九十七頁
第八十八　烏賊飯……二百九十七頁
第八十九　數の子の味噌和へ……二百九十七頁

第九十　鰹飯……二百九十八頁
第九十一　鰈の葛煮……二百九十八頁
第九十二　鮭のグレル……二百九十八頁
第九十三　鮭のカツレツ……二百九十九頁
第九十四　鮭の頭の煮物……二百九十九頁
第九十五　鯖の酢蒸し……二百九十九頁
第九十六　鯖の昆布巻……三百頁
第九十七　カマスの醤油干し……三百頁
第九十八　カマスのボイル……三百頁
第九十九　カマスのプデン……三百頁
第百　カマスのケーキ……三百一頁

増補註釋　食道樂續篇（秋の巻）目次終

# 増補註釋 食道樂續編（秋の巻）

弦齋居士著

## 第百四十一　野菜料理

軈て中川家の人々は食堂に入りて心盡しの饗應を受けたり、玉江嬢と料理人とが肝膽を碎きて調製したる今日のお料理、最初の鼈スープより後のサラダ生菓子に至るまで何れも皆な珍味ならざるは無かりしが、食事終りて廣海子爵は老人夫婦を庭の花壇へ案内せんとて誘ひ出しぬ、中川も新太郎君も共に食堂を出でけるが獨りお登和嬢のみ料理の事を話し度しとて食堂に留まりぬ、玉江嬢は我が師より料理の品評を受け度きが望みなり「先生、今日のお料理は如何で御座いました」お登和嬢「今日の御馳走は大層結構で御座いました、味加減と云ひ體裁と云ひ、迚も貴嬢お一人のお手並ではありますまい、誰か黒人のお手傳ひが入りましたの

でせう」玉江嬢「ハイ、近頃外國から歸られた古川と云ふ料理人に手傳つて貰ひました」お登和嬢「爾うですか、道理で味の工合が格別だと思ひました、今のお料理の中でキャベツの煮たのは迚も素人にあれ程美味しく出來ません、肉のお料理よりも野菜の方が六か敷いものですのによくあんなに旨く煮えました」と感心したる口振、玉江嬢は得意氣に「先生、米國ではまだ爾うでもありませんが佛蘭西へ參ると野菜料理が大層八釜しくつて大抵な料理人は野菜で落第するそうですヲ、今お話し申した古川と云ふ人が米國に居た時隨分料理自慢の方でしたが或日佛蘭西人の家庭へ頼まれて行つて生のアスペラガスを煮たそうです、アスペラガスは何處でも大概一時間計り煮ると穗の方が柔かくなりますから、それへ白ソースをかけて出しますが、そこの家では迚も氣に入りません、佛蘭西式にすると生のアスペラガスを鹽湯へ入て弱い火で一時間計りゆでた時一旦その湯をあけて外の鹽湯と取かへます、爾うしませんとアスペラガスの苦味が拔けません、湯を取かへたらば今度は二時間以上弱い火

で氣長にゆでなければ料理に使はないそうです。つまり最初から三時間以上かゝらなければなりません、爾うすると穂の方計りで無く莖の方まで柔くなります、然し火を強くすると途中で崩れて味が無くなりますから野菜を本式に煮るのは實に六つケ敷いそうです、ルーバーなぞは殊に崩れ易いもので火が強いと柔くならない内から形ちが崩れるそうです、其外人參でも玉葱でも弱い火で極く氣長に形ちを崩さないで心まで柔くなる樣に煮なければならんそうですが、日本へ歸つてから西洋料理を食べると人參やジャガ芋の生煮えが出るので實に驚いたそうです、西洋であんなコチ〳〵した野菜を出したら誰も食べる人があるまいと申す事です」と野菜料理の講釋を言はれてお登和嬢も大に發明する所あり「成程爾うでせう子、西洋料理の本場へ行つて見たら必ず色々な六ケ敷き事がありませう、我々の知つて居る西洋料理はホンの初歩ですからまだ〳〵此の奥が澤山あるに違ひありません、私も何うか西洋へ行つて本式の料理法を習ひ度いと思ひますよ」と此の一言は如何に玉江嬢の心を驚かし

けん「アラ、先生は西洋へいらしやるお積りですか」

## 第百四十二　我が願ひ

お登和嬢「イヽエ、洋行する積りと云ふ程の譯でもありませんが折があつたら一度は行つて見度いと思ひます」玉江嬢は心に期する處ありてや深く問ひ質じ「御見物にいらつしやるのですか、それともお料理のお稽古ですか」お登和嬢「お料理の事も覺え度いし、見物も致し度う御座いますヲ」と輕く答へて打笑へども玉江嬢は餘所事に聞き流さず「ですけれどもヲ、御兩親樣が容易に御承知なさいますまい」お登和嬢「オホヽナニも今參ると申す譯では御座いません」玉江嬢「然し御兩親樣は早く貴嬢のお身體がお極まりになる事を望んでいらつしやいませう、誠に失禮な事を伺ひますが先生は何うしてもあの大原さんと御婚禮なさる譯ですか」と明白に言出されてお登和嬢は俄に愁然と頭を低れ「何うなりますか」と力無き返事、玉江嬢は此際に於て胸中の秘密を語り置かんと懷

かしそうに椅子を側へ寄せ「ヂー先生、私も今に先生のお家の人になるのですが何うかして先生とは遠く離れ度く無いものだと思ひます、いつまでも近い處に居て一生仲好く暮らし度いものです子」お登和嬢「ホントに爾うで御座いますよ、貴嬢が私ごもへいらつしやると私の爲めには義姉様ですヂ」玉江嬢「オホ、、可笑しう御座いますこと斯んな義姉様が出來ましては、先生が義姉様で私が妹だと丁度宜いんですのにヂー、先生、もしや私が貴嬢のお家へ參つて入れ代りに貴嬢が私の家へいらしつたら先生の事を何と申しませう、双方共に義妹様ですヂー」と事に寄せて心の望みを言ひ出づる、お登和嬢は「オホ、」と輕く笑つて何とも言はず、玉江嬢張合無く「ヂー先生、大原さんの方はお代さんのことがあつてまだ何ともお極まりにならんのでせう、もしや大原さんの方がお止めになる樣でしたら私のお願ひで御座いますから兄の處へお嫁にいらしつて下さいませんか、是れは私計りのお願ひでは御座いません、兄自身が第一の發當人で父も大賛成で居ります、先生がいらしつて下されば親

類中でも一人として彼是言ふものはありますまいし、私は重縁になつて何んなに嬉しいか知れませんよ、チー先生、私は何うでもして此事を聞濟んで戴き度いと思ひます」と今は打ちつけに心の底を語り出づる、お登和嬢は返事に困まり「オホ、、私の様なものが此方なんぞへ參つては却て御迷惑になりますよ、お兄ー様には何處からでも立派なお嫁さんがいらつしやるでせうに」玉江嬢「イ、エ、先生程立派なお嫁さんは日本中に無いのです、兄は今時のハイカラな娘が大嫌ひで西洋に居た時も男の前へ出ると羞かしがる様な娘さんに逢ひ度いと思つて居た位だそうです、兄の心には先生程注文通りなお方は決して外に無いのです、先生がいらしつて下さらなければ兄は容易に外の人を貰ふか何うだか分りませんよ、チー先生、ホントに兄の心は私がよく知つて居ります、大原さんの事が無けりや無理にでもお願ひ申しますけれども」と熱心に兄の意を告げて其様子を窺つて居る、左れども登和嬢は笑つて居て何とも答へず、玉江嬢は少しく怨めし顔に「然しチー、此方で計り願つても先生の

方で兄なんぞをお嫌ひ遊ばしては仕方がありませんけれども」と半ば獨言の樣に言ふ、

## 第百四十三　愛憎の念

斯る言葉に對してはお登和嬢も默して止み難し「玉江さん、そんな事を被仰るものでありません、誰がお兄―樣の樣なお方を嫌ひだの何のと失禮な事を申しませう」玉江嬢嬉しそうに「では兄の事を嫌ひだとお思ひなさいませんか」お登和嬢「勿論の事です、私は世の人に對して誰は嫌ひだの誰は好きだのと決して好き嫌ひは申さない積りです」玉江嬢「オヤ〳〵、それでは少し張合が御座いません子、先生が特別に兄の事を好いて下さると可いのですけれども、オホ〳〵、然し先生はホントに爾う思つていらつしやると見えて誰に對しても亦何事に對しても實に公平でいらつしやいます子、それが先生の美德だと思つていつでも感服して居ります、誰は嫌ひだの誰は好きだのと云ふ事は全く人の我儘で御座います

子、先生が學校の教師にお成りでしたら嘸生徒を公平にお取扱ひなすつて評判が宜う御座いませう、今迄の女教師と云ふものは兎角生徒に對して愛憎の念が強過ぎると申す人もありましたが愛憎の念を去るのが一番六か敷う御座いますよ」お登和嬢「人は覺悟が無いといつでも愛憎の念が增長致します、愛憎は人の天性でそれを抑へるのが覺悟の力です」玉江嬢「然し先生、女は自分の生涯を極める時にも全く自分の愛憎を抑へ付ける方が宜いでせうか、それとも自分の心に濟まない時は爾う云ひ出したが宜いものでせうか、お登和嬢「そこには程と加減があります、親達の眼に好い婿だと見えても娘の心には何うしても氣に入らんと云ふ事もあります、それは生理上の不適合にあるので無理に抑へ付けては却て生涯の不幸になりませう」と云つて自分の氣に入つた人ならば屹度宜いかと云ふのに無經驗の眼で見たのではそれも多く間違ひを起します、兎に角何事にも程と加減が大切ですからあんまり極端な事をしない樣に心掛けるのが一番宜う御座いませう」と此の言葉にて押す時はお登和嬢が

父母の意に乖きても強ゐて大原生に嫁せんとは言ふべからず、大原に嫁せざれば我が家に迎ふるは易きのみと玉江嬢も幾分の望み無きにあらず

「先生、それでは先生が私どもへいらしつて下さる事も無いとは限りませんヲ」お登和嬢「オホ、末の事は何うなるか分りません、モー〳〵爾んなお話は止めにして肝腎なお料理の事を伺ひませう、先刻の御馳走の中に海老の身をシユークリームの皮の中へ詰めた様なものがありましたがあれは何うしてお拵へになりました」と料理談をなし始めたり、玉江嬢は殘り惜しけれども詮方無く「ハイ、あれは全くシユーの皮で御座いますけれどもお料理に使ふのですから先生に敎へて戴きましたのよりも手輕に出來ます、お菓子にするとシユークリームの皮は一合の湯を沸かして大匙一杯のバターを其中に溶かして小匙一杯の砂糖と大匙三杯のメリケン粉を入れてよく搔き廻して火から卸します、それが少し冷めた處へ玉子の黃身を四つ計り入れて大きく廻してよく混ぜた後に、引筒から押し出してテンピで燒きますがあれは上手にしないと旨く膨らみません

此の方は今の物が冷めた處へ燒粉を小匙半分程入れてから玉子を加へます、そうすると燒いた時によく膨らみます、シユーの皮も手輕にすると此の方が樂だそうです」

## 第百四十四　ジヤガ芋

お登和嬢「中へ入れてあるのは何です」玉江嬢「あれはサイマキ海老をゆでゝ皮をむいて細かく切つて白ソースの少し固いので和へましたのです、此のお料理はシリンプパップと申して西洋では大層珍重するそうです子、尤も海老は車海老でも伊勢海老でも何でも出來ます、海老の代りに外の魚の身を使つても宜いそうです」お登和嬢「お魚のシチユーがありましたがあれは赤えですが」玉江嬢「左樣です、赤えのシチユーですそれには上等の赤えの身の厚い處を一寸位に切つて鹽胡椒を振つてバターでよくいためます。一旦其肉を出して殘りのバターへ新しいバターを足してメリケン粉をよく狐色にいためて葡萄酒とスープを注します、そ

れへ鹽胡椒で味をつけて今の身を入れて煮ましたので御座います」お登和嬢「ジャガ芋のボイルしたのが添えてありましたがあのお芋は大層よく出來て居りました、ジャガ芋のボイルは實に六つか敷い者ですがあれ程によく出來て居るのは滅多にありません」玉江嬢「是れからは追々ジャガ芋が出て參りますからお料理方を澤山知つて居ると調方だと思つて色々敎へて貰ひました」お登和嬢「それは宜う御座いましたヲ、何ういふお料理をお覺えになりました」玉江嬢「左樣です、隨分澤山敎はりましたが西洋はジャガ芋の本場だけに色々な點に注意してありますヲ、外の野菜は何でも若い方が柔で消化も良い譯ですがジャガ芋計りは若いのより熟した方が消化も良いそうです」お登和嬢「爾うですかヲー、今迄は一向氣が付きませんでした」玉江嬢「ジャガ芋には何うかするとねばり氣の多いのがあります、水氣が澤山あつて煮ると蠟の樣になるのがあります、あれは極く品質が惡いので消化が遲いそうですヲ、ジャガ芋は極くねばり氣の無い、澱粉質の多いのが上等だそうです」お登和嬢「全

く爾らですよ、北海道や甲州から來る上等のはねばり氣がありません、それにお芋の身が白いのは上等ですけれども薄紅いのはいけません子」

玉江嬢「芽の出だジャガ芋にはゾラニンと云ふ毒を生じるそうで、よくその芽を切り取らなければならんと云ふ事は兼ねて先生にも敎へて載きましたが、芽計りでありません、冬まで圍つて置いて中りが出來た處も大層危險だそうです子、それから日本の人は大概新しくつても古くつてもジャガ芋の皮を剝いてからゆでますけれども、あれは極くいけませんと申しました、冬の末になつてお芋が少し腐りかける時分で無ければ滅多に皮を剝いてからゆでるもので無いそうです、ジャガ芋の味や蛋白質は皮と身の間にあるのでそれを剝いてゆでると折角の味を消して了います、殊にサラダなんぞに使つて見ると皮を剝かずにゆでたお芋と皮を剝いてゆでたお芋とは大層な味の違ひだそうです、西洋では決して皮を剝いた芋のゆでたのをサラダに使はないそうですが、料理人がずるけてそんなものを使ふと食べる人に直ぐ分るそうです、ドクトルレセビーと云

ふ人の研究によると皮を剝いてゆでたお芋は一割四分の蛋白質を失ふそうですヲ」と今は師匠に向つて講釋を云ふ、お登和嬢も感心し「成程、爾んなものですかヲー」

## 第百四十五　芋とバター

何事も研究するに如くは無し、玉江嬢は一躍してジャガ芋通となりぬ「ネー先生、ジャガ芋と云ふと日本ではあんまり上等の物の樣に思ませんが西洋では大層上等のお料理になつて今日はジャガ芋を御馳走するから晩の食事においで下さいと、ジャガ芋でお客を招く事があるそうですネ、その代り爾う云ふ人の料理方は大層八釜しくつて極く上等の種類を選ぶのは勿論、潰し物の料理に使ふのでも皮を剝いて水でゆでゝそれを裏漉しにする樣な無造作な事はしませんそうです、皮付の儘よく洗つて水氣を切つてストーブの中で柔くなるまで燒いて、それをストーブから出したら二つに割つて匙で皮の中から身を掻き出します、少しもねばり氣の

無い上等の身を出してそれから裏漉しにするそうです子」お登和嬢「ホントに爾うしたら嘸美味しくなりませう、私も初めて聞きました、今度一つ試して見ませう」玉江嬢「ジャガ芋のスノーなんと云ふお料理は普通にすると鹽湯でゆでたお芋を皿の上へ裏漉しにして、雪の樣になつた處をテンピの中で少し計り色の付く程に燒くので造作もありませんが、それを今の樣に燒いたお芋で拵へて鹽味を上手に付けると實に頗の落ちる程味の好いものだそうです、何處の奥さんはポテトスノーがお得意だと云ふ位に評判を取るそうです」お登和嬢「爾うでせうとも、無造作なお料理、程却て六ケ敷いものですよ、外の物で味を付ける譯になりませんから燒き方が一つ間違ふとモー取返しが付きません、牛肉の料理はビフステーキが一番六か敷い樣なもので單純なお料理程骨が折れますよ」玉江嬢「ソテーなんぞと云ふお料理はジャガ芋を皮ごと鹽湯でゆでゝ冷めてから皮を剝きます、それを小さく切つてバターの煮立つて居る中へ入れて、パセリーの細かく刻んだのと鹽胡椒とを加へて鍋へはピッタリ蓋

をして、弱い火で十五分間煮るのだそうですが、火が強過ぎるとバターでフライする樣になります、フライしてはいけません、バターを吸ひ込ませるお料理ですから是れも無造作な樣で大層六ケ敷いそうですヲ」お登和嬢「その代りお芋にバターはよく合ひますから嘸美味しくなりませう」玉江嬢「屹度美味しう御座いますよ、上等にすると最初に玉葱を刻んでバターでよくいためて置いてそこへお芋を入れて今の樣に煮るそうですが是れも結構で御座いませう」お登和嬢「玉葱が入いると復た味が出ますヲ、その代りバターを澤山使はなければいけますまい」玉江嬢「然し日本の人にはバターがあんまり多過ぎると油濃くなつていけないかも知れませんが、爾う云ふ人にはハッシと云ふお料理が宜う御座います、それには先づバターを大匙一杯鍋で溶かして大匙三杯位のスープを注します、そこへ例の通りゆでゝから皮を剝いたジャガ芋を薄すく切つて入れます、崩れない樣に裏返しながら煮てお芋の端が少し狐色になつた時鹽胡椒を振つて火から卸して温い處を出します、之を上等にすると最初

に玉葱の刻んだのをバターでよくいためてスープを少し注して今の通りにジャガ芋を煮ます」

## 第百四十六　酢煮

お登和嬢「それなんぞは手輕で美味しいお料理です子、ジャガ芋はバターとも合ひますし酸味の物とも合ひますが何か酸味を加へるお料理をお覺えになりましたか」玉江嬢「ハイ、教はりました、酸味をつけるお料理も色々御座いますよ、ヱート先づリオ子スと云ふものから申しませうそれは最初に刻んだ玉葱をバターでよくいためて置きます、例の通りゆで、皮を剝いたお芋を薄く切つてその中でいためて、細かく刻んだパセリーを加へて鹽胡椒を振ります、そこへ上等の西洋酢を少し注して暫く煮て出します」お登和嬢「成程子、それから」玉江嬢「今度は生のお芋の皮を剝て細長く切つて置きます、バター大匙一杯をよく溶かして、メリケン粉大匙一杯を狐色にいためて、スープ一合と酢を大匙二杯注して

其中で今のお芋を柔くなるまで煮て鹽胡椒で味をつけて出します」お登和嬢「それも宜う御座いませう、其次は」玉江嬢「葡萄酒のソースをジャガ芋のお料理へかけると良いそうです子、殊にジャガ芋のフヱタスは葡萄酒のソースかセリー酒のソースをかけるそうです」お登和嬢「ジャガ芋のフヱタスは何ういふ風に拵へます」玉江嬢「それはジャガ芋を鹽湯でゆでゝから皮を剝いて裏漉しにします、そこへ玉子の黄身と牛乳少しと鹽胡椒とをまぜて匙で掬つて油で揚げます、西洋紙の上へ取つて油氣を切つて皿の上へ移しましたら、別のソース丼へ葡萄酒のソースを入れて出します、そのソースは鍋の中で水一合を沸かして砂糖大匙一杯を加へて葡萄酒を大匙二杯入れて、煮立つた處へコンスタッチを少し計り水に溶いて加へますと、ソースが濃くなりますから、それを用ゐます、葡萄酒の代りにセリー酒を使つても構ひませんそうです」お登和嬢「それも結構なお料理ですね、まだ外のお料理がありますか」玉江嬢「爾うですね、ジャガ芋をチースで燒くのも御座いますよ」お登和嬢「チースを

使へば嘸味が好くなりませう、チースはお料理にすると何とも云へない味を出しますから子、生のチースは臭くつて食べられないと云ふ人でもチース料理にすると悦んで食べますよ、ジャガ芋のチース燒きは何うしますか」玉江孃「それには二通りの拵へ方があります、一つはゆでたお芋を使ふので矢つ張り皮の儘ゆでゝ冷めたら皮を剝いて薄く切ります、少し深い位のベシン皿へ今のお芋を一側並べて鹽胡椒を振つて其上に摺り卸したチースを一側置きます、復たお芋を並べてチースを置いて三段にも四段にもして一番上をチースにして、バターをポツ〳〵と點の樣に置いて弱い火のテンピで四十分間燒きます、モー一つの法は生のジャガ芋を使ひますので、それには生のお芋の皮を剝いて薄すく切つて、ベシン皿へ並らべて鹽胡椒を振つて刻ざんだ玉葱と、チースの摺り卸ろしたのとを置いて、メリケン粉を振つてバターをポツ〳〵載せます、復たお芋を並べてチースや玉葱を置くと云ふ風で三段にも四段にもして一番上はチースにします、そこへ牛乳を澤山注いでテンピで一時間半程燒くの

です」お登和嬢「よく焼けたら風味が良う御座いませう子」

## 第百四十七　芋のリボン

ジャガ芋の料理談にて玉江嬢は得意顔なり「先生、西洋でも矢つ張り日本風の里芋の纖だの大根の纖だの或は梅の纖の樣にジャガ芋の纖を拵る事があるそうです子、西洋人はジャガ芋のリボンと名をつけてリボンの細いの位に切るのです、けれども日本人が拵へたら嘸奇麗に出來ませうそれには大きなジャガ芋の皮を剝いて薄く輪切りにして端の方からナイフを入れて細い糸の樣に長く切ります、鍋へラードを澤山沸かして置いてお芋のリボンを切りながら落して行つてよく揚げますが、それを皿へ取つて鹽胡椒を振つて出すそうです」お登和嬢「それにはお芋のよく乾いたのを使はないといけません子、今度一つ上手に拵へて西洋人に食べさせて見度いものです、西洋人のはリボンで、日本人のは糸の樣になりませう」玉江嬢「斯うして揚げたのは嘸美味しいに違ひありません、普

通のフライも最初にジャガ芋の皮を剝いて薄く切つたら直ぐに鹽水へ入れて三十分程置いて、それを乾いた布巾の上へ載せて、よく水氣を拭き取つて、バターかラードでフライにすると一層味が良くなるそうです子水へつけて置いて揚げると端がカリ〳〵して中がモチ〳〵して極く宜いと申しますよ」お登和嬢「成程、それも初めて伺ひました、一つ試して見ませう」玉江嬢「ジャガ芋も矢つ張り網焼きにすると見えます子、ブロイルポテトと申すのは生のジャガ芋を薄く輪切りにして網の上で兩面を焼いてバターと鹽胡椒を載せて出すそうです」お登和嬢「極く無造作ですね、ジャガ芋のマッシなんぞに變つた法がありますか」玉江嬢「ハイ、あれも普通の法はゆでゝ皮を剝いて裏漉しにして、牛乳とバターと鹽胡椒を加へて火の上で少し煉り混ぜるのですが、上等にすると焼いたジャガ芋を割つて中身を掻き出して裏漉しにします、バターを火の上で溶かしてお芋へ混ぜてクリームと鹽胡椒を加へるそうです」お登和嬢「爾うしたら嘸良いでせう、裏漉しにしたジャガ芋は色々なお料理になりま

す子、何と何をお覺えになりました」玉江孃「裏漉しにしたジャガ芋の使ひ方は澤山ありますよ、先づジャガ芋のパッフと申しますのはゆでゝ皮を剝いて裏漉しにしたお芋が一斤程ありましたらば、そこへ玉子の黄身二つと大匙一杯のバターと少しの牛乳とを混ぜて鹽胡椒で味をつけます、それによく泡立てた白身を二つ加つて、ベシン皿へ入れてテンピの中で上の方が狐色になる迄燒きます、是れを丁寧にしますと最初にバターとお芋と玉子の黄身と牛乳の代りにクリームを混ぜて、鹽胡椒を加へて火の上で搔き廻しながら熱くして、一旦火から卸して玉子の白身を加へます、それをベシン皿へ取つてテンピの中で燒くと一層味が良いそうです」お登和孃「ジャガ芋のパッフはつまりソフレーです子」玉江孃「爾うで御座います、此の事をソフレーと申しても宜いそうです、それからジャガ芋のロールと申しますのは裏漉しにした芋大匙四杯に溶かしたバター大匙一杯加へて、泡立てた白身を二つまぜて鹽胡椒で味をつけます、それを棒の樣に長くしてメリケン粉へくるんでラードかサラダ油

で揚げます」

## 第百四十八　風變り

玉江嬢は尙ほ語を繼ぎ「先生、ジャガ芋のケーキと云ふものを敎はりましたが、ちよいと手際ものです子」お登和嬢「それは何うします」玉江嬢「ケーキはジャガ芋を燒くかゆでるかして温い内に裏漉しにします、そこへメリケン粉と鹽とを混ぜますがその加減はお芋が繋がる位です子粉を混ぜてよく繋がつたら圓く平たく展してフライします、そのフライするのが六ケ敷いので、最初にフライ鍋へバターなりラードなりサラダ油なりを今のお芋が片側だけ揚がる位注いで、それが煮立つた時ケーキを入れます、片側がよく揚がりましたら一旦そつくりお皿の上へ取りまして、フライ鍋へ復た油を注ぎます、其油が煮立つた時お皿に在るケーキを滑り込む樣に入れて外の一側を揚げます、是れは好く出來ますと味が中々結構だそうですよ」お登和嬢「それも矢つ張りテンピで皮ごと燒い

て中を掻き出して裏漉しにしたのが宜う御座いませうテ、大きい上等のジャガ芋を使ひましたら屹度美味しう御座いませう」玉江嬢「ハイ、左様です、裏漉しにしたお料理ではジャガ芋のダンブルもあります、それは裏漉し芋大匙十杯へ玉子二つと鹽胡椒とを混ぜて二つの平たい皮を拵へます、中身にはロース肉の殘りを挽くか刻むかして入れても宜し、新しい牛肉を刻んで煮て入れてもよし、魚の肉の鹽ゆでにしたのを刻んで入れても宜し、つまり皿の底へ一枚の皮を敷いて其上へ中身の肉を置いて上から皮をかけて端を塞いでテンピの中で燒くのです、其外此の中身には刻んだハムと卸したチースと刻んだバセリとをざつと煮て入れても結構だそうです、ダンブルは斯うしないでお芋で丸く肉を包んで燒いても宜いそうです」お登和嬢「ジャガ芋のコロッケーもお覺えになりましたか」玉江嬢「ハイ覺えました、バター大匙一杯を鍋で煮立て、それへ裏漉しにしたお芋大匙十杯を入れて玉子の黄身二つと鹽胡椒とを加へて火の上で暫く煉つて居ますと段々硬くなります、それを火から卸して冷

まして置いて今度はコロッケーの形ちに丸めてパン粉をつけてラードかへットで揚げます、是れにはバターソースか葡萄酒ソースをかけると宜う御座いませうヲ」お登和嬢「手輕にすれば普通のウシターソースを添て出しても宜う御座います」玉江嬢「西洋では今の様に煮て冷めたお芋を山の形ちにしたり圓錐形にしたりして、フークでその表面へポッ〳〵疵をつけて玉子の白身のよく泡立てたのをかけます、疵をつけるのはつまり白身がよく乗る様にするのです、それをテンピへ入れて燒いたものをコーヌスポテトと申すそうですヲ」お登和嬢「形ちから爾う云つたのでせう、あんまり强い火で燒くと白身が焦げますから弱い火でざつと燒くのですネ」玉江嬢「ホントに爾うで御座います、先生、ジャガ芋のサンダーと云ふお料理はちよいとしやれて居りますヲ、それは例の通り裏漉しにしたお芋へ繋ぎにメリケン粉を加へて、鹽胡椒で味をつけて平たい皮の様に展しましてから三四寸四角位に切ります、別にパンを水に漬けて固く絞つて刻んだハムと混ぜるか、或はロース肉の殘りを挽いたも

のと混ぜるかしてそれを一つ〳〵皮の眞中へ置きます、皮は四方から包んでテンピの中で二十分間も燒いて出しますと餘つ程風變りで御座います」

## 第百四十九　手輕な法

お登和嬢「玉江さん、ジャガ芋のお料理ではいつぞやリソーと云ふものをお敎へ申した事がありましたッけ」玉江嬢「ハイ、先生に敎へて戴きまして折々拵へますがあれは大層上等なリソーで、もつと手輕なのもあるそうですよ」お登和嬢「手輕なリソーは何うして拵へますか」玉江嬢「それは刻んだ玉葱をバターでいためて刻んだハムを加へて、そこへ裏漉しにしたジャガ芋を入れて鹽胡椒を振つて火から卸します、それが冷めたら三寸位の長さに丸めて玉子の黃身をつけてパン粉へくるんで十分間程フライします、先生に敎へて戴きましたリソーはバター大匙一杯をよく煮立てゝ裏漉しにしたお芋大匙八杯程を加へて煉りまして、玉子の黃

身二つを入れて鹽胡椒で味をつけて復たよく氣長に煉つて居ますと段々子バリ氣が出て固くなります、それを火から卸して冷ましたら三寸四方位なものに幾つも展して挽肉の煮たものを心に入れてコロッケーの樣な形ちに包みます、それをメリケン粉へ轉がして玉子の黄身をつけてパン粉でくるんでフライしたので御座いましたつけ子、あれは實に美味う御座いますよ、折々拵へて兄に御馳走致しましたが西洋でも斯んな美味しいジャガ芋料理は滅多に無いと申しました」お登和嬢「ジャガ芋のお料理で極く手輕なのも何かお覺えになりましたか」玉江嬢「ハイ、色々御座います、ジャガ芋を皮の儘ゆでゝ薄く切りましてバターでいためますそこへ鹽胡椒を振つて牛乳を少し注して暫く煮て温い處ろを出しますのがウオームドポテトと申します、それから生のジャガ芋を薄く切つてバターでいためて鷄肉のスープを注して暫く煮て、鹽胡椒を加へたのがポテトクレーと申すそうですが、是れには牛肉のスープよりも鷄肉のスープの方が大層味を好くするそうです」お登和嬢「鷄のスープの方が淡泊

ですから子」　玉江嬢「それからジャガ芋のシチユーは先づ鹽豚を鍋へ入れて兩面を充分にフライします、そこへ薄く切つだジャガ芋と刻んだ赤茄子少しとを入れて鹽胡椒で味をつけて水を少し注して暫く煮ます、先生此の外にジャガ芋を二度揚げにするお料理がありますよ、最初は生のジャガ芋を薄く切つて、ラードかサラダ油でフライしますが、ナイフで一つ〳〵離さないと一緒に着いていけません、お芋が柔になつたら一旦揚げて水の上でも氷の上でも極く冷たい處へ置いて冷ます、冷めたらモー一度油の煮立つて居る處へ入れて四分間フライして鹽を振つて出しますが、二度フライすると大層美味しくなるそうです子」　お登和嬢「それは結構ですが、最初は何の油で揚げても二度目はバターでフライすると味が大層上品になりますよ」　玉江嬢「爾うで御座いますか、先生ジャガ芋のマイトルホテル料理と申すのは西洋で大層名高いそうですがそれは皮ごとゆでたお芋の皮を剝いて拍子木に切ります、弱い火の上で牛乳を温めて置いて今のお芋を入れて、刻んだパセリーとレモン汁と鹽

胡椒とを加へて暫く温めます、是れは煮るのでありません、只温める計りですから煮立たない樣に用心しなければなりません、イザ食卓へ出さうと云ふ時にお皿を温めて、半分に切つた玉葱でその皿をこすつて其上へ今の物を載せて出します」

## 第百五十　芋サラダ

料理談を聞く許りでもお登和嬢は腹の重くなるを覺ゆ「玉江さん、ジャガ芋のお話をあんまり澤山伺つたのでお腹がジャガ芋で溢杯になつた樣な氣がしますよ、妙なものですネ、斯ういふ處へホントのジャガ芋が出て來てもモー食べられません」玉江嬢「オホ、ジャガ芋のお話しで食傷なさいますか、それならば今度は同じジャガ芋でもズツト味の變つたサラダの事を申上げませう、爾うしたらお腹がお減きになるかも知れません」お登和嬢「どうぞサラダのお話しを願ひ度いものです」玉江嬢「ジャガ芋のサラダは西洋でも大層八釜しいお料理でオクスフオルドのポテ

トサラダと申しますと有名な物だそうです子、その代りサラダに使ふ材料は皆んなで三十二品入いるそうですよ」お登和嬢「マア大變です子、そんなに澤山では復た食傷しますからモー少し寡い處を伺ひませう」玉江嬢「それではシンプルサラダと申すのをお話し致しませう、全體サラダには若い方のお芋が美味しいそうです子、それにお芋は是非とも皮ごとゆでゝから切らなければなりません、皮を剝いてゆでたのではトント味が無いそうです、此のシンプルサラダも中々色々なものを使かふので先づ皮ごとゆでゝ薄く切つたお芋が大匙十杯あるとしたら刻んだピックルスを大匙二杯と罐詰の鯡の小さく刻んだのを大匙一杯とアンチョビの刻んだのを大匙一杯とトマトケツチヤツプを大匙一杯とすり卸ろした玉葱半分と刻んだパセリー小匙一杯とマシロムケツチヤツプ小匙一杯とケツパス小匙一杯とウシターソース小匙一杯と鹽少しと胡椒少しと酢を大匙二杯とサラダ油大匙三杯とで例の通り先づソースを拵へて外の物を和へて、行きます」お登和嬢「オホゝ大變です子、その代り嘸美味しう御座

いませう、そんなサラダは滅多に日本で拵へる處がありません大概はゆでたジャガ芋とビーツと林檎位をフランチソースで和へたのが多う御座います、何う云ふ風にしてもジャガ芋のサラダは大層味の良いものです子」玉江嬢「ジャガ芋は鹽湯で皮ごとゆでゝ拍子木に切つて白ソースでちよいと煮たのも結構ですが、モー一層上等にしますと白ソースで和へたものをベシン皿へ入れてパン粉を振りかけてバターをボツ〳〵と點の様に載せてテンピの中で十五分間燒くのです、白ソースも牛乳の代りにクリームを使へば愈よ味が良くなります、今の物へパン粉とバターをかける代りに玉子を溶いてかけても宜いそうです子、其事をヒラデルヒヤポテトと申すそうですから多分米國のヒラデルヒヤから始まつたのでせう、それから今の様に白ソースで和へたものへチースをすり卸して入れて、パン粉とバターをかけて燒くと變つた風味になるそうです」お登和嬢「ジャガ芋のオムレツもお覺になりますか」玉江嬢「ハイ、ジャガ芋のオムレツには普通のと甘いのとがありまして、普通のは裏漉しにした

お芋大匙三杯へ牛乳大匙二杯加へて火の上で暫く煮て冷ます、冷めた處へ玉子二つと鹽胡椒を入れてよくまぜてフライ鍋でオムレツの樣に燒いて出します甘い方のオムレツはお菓子になるので今の物へ鹽胡椒を入れない代りにお砂糖とナツメッグとレモン汁を加へます、出來上つた時上へジャムを塗つて出します」

## 第百五十一　芋のパイ

お登和孃も此に至りて感歎し「玉江さん、よく爾んなにお覺えです子、ジャガ芋の揚げたのも美味しいものですが、今お話しの二度揚げの外にまだ外の法がありますか」玉江孃「ハイ、手輕なものは生のお芋を拍子木に切つて直ぐに水へ入れて三十分置きます、それを乾いた布巾へ取つてよく水氣を切つて、ラードかサラダ油でフライして熱い處へ鹽を振つて出すのも御座います、モー一つの法は先程の二度揚けに似て三度揚げるのですがそれは今の樣に切つたお芋を網杓子の樣なものへ入れてその

鹽油の煮立つて居る處へ突込んで少し揚げたら引出して一分間位置いて復た沈め復た引出して復た沈めると三度同じ事をくり返して熱い處へ鹽胡椒を振つて出します、斯うすると前の法よりも一層味がよくなるそうです」お登和嬢「其外にまだ變つたお料理をお覺えでしたか」玉江嬢「ハイ、まだ御座いますよ、ジャガ芋のスカラップと申しますのはちよいとした御馳走になりますが、それは先づ生のジャガ芋の皮を剝いて極く薄く切ります、ベシン皿へバターを塗つて底にはパン粉を敷いて其上へ今のお芋を一側並べます、そこへ鹽と胡椒を振つてバターをポツ〳〵と置いて又たパン粉を敷いてお芋を並べてバターと鹽胡椒を置くと云ふ風に、三段にも四段にもして一番上はパン粉をかけてバターをポツ〳〵置きます、そこへ牛乳を澤山注いでテンピの中で四十分間燒きますと、牛乳がお芋へ浸み込んで大層味が良くなるそうです、先生、それからジャガ芋のシタフエも御座いますよ、シタフエにするのは形ちが圓くつて大きなお芋を使かはなければなりませんが、先お芋をよく洗つてブラシ

で皮を奇麗にこすります、それからテンピの中で一時間許かり焼きまして下の方を切り放して匙で中をくり拔きます、くり拔いて出たお芋へバターに鹽胡椒をまぜて詰めて今の切つた物で蓋をして十分間もテンピの中で焼きます、上等にすると其の中へ挽肉の煮たのでもハムの煮たのでも何んでも好きなものを混ぜて詰めても宜いのです、それからまだ斯ういふのも御坐いますよ、皮ごとゆでゝ裏漉しにしたジャガ芋へ剝んだハムと刻んだパセリーとすり卸ろした玉葱と牛乳と鹽胡椒を混ぜてベシン皿へ入れます、其の上へパン粉を振かけてバターをポツ〳〵載てテンピの中で廿分間程焼きましても結構だそうですよ」お登和嬢「ジャガ芋のパイやプデンもお覺えでしたか」玉江嬢「ハイ覺えました、パイの方は刻んだ玉葱をバターでよくいためてパイ皿へ入れます、そこへ薄く切つたジャガ芋と刻んだセロリーと水に漬けたセーゴを入れて鹽胡椒を振つて牛乳を注します、其上からパイの皮をかけてテンピの中で一時間焼くのです、然し是れは手輕な法で上等にすると裏漉しにしたお芋を使ひま

す、それはバター大匙二杯に砂糖を大匙二杯加へてよく煉り混せて玉子二つと裏漉しの芋大匙十杯と牛乳大匙三杯と鹽とナツメッグとレモン汁を加へてよく混ぜます、それをパイ皿へ入れてパイの皮をかけて四十分程テンピの中で燒くのです、それからモー一つはゆでゝ薄く切つたジャガ芋へ鹽豚かハムの刻んだのを混ぜてスープを注してパイの皮をかけるのもありますし、赤茄子と牛肉を混ぜるのもあります、まだ其外にジャガ芋のパイは幾通りも拵へ方があるそうです」

## 第百五十二　芋プデン

斯くまでにお弟子の玉江嬢が料理法を覺え込みては師匠のお登和嬢も中々油斷なり難し、嬢は今玉江嬢が語りたる料理法を數へ「隨分澤山お覺えになりましたヲ、ジャガ芋のプデンやスープなんぞも定めてお習ひなさいましてせう」玉江嬢「イヽヱ、プデンとスープはまだ敎はりませんでした、ジャガ芋料理の序ですからドーゾ先生お敎へなすつて下さい」

お登和嬢「私がお教へ申すと幾分か外の人のお料理と違ふかも知れません、尤も同じ名のお料理でも人によつて違ふ事もありますし、處によつて違ふ事もあります、今お話しのジャガ芋のマイトルホテル料理と云ふのもお話しの様に牛乳で温めるのとモー一つの料理法があります、それはゆでたジャガ芋の皮を剝いて小さく切つて置きます、鍋でバターを溶かして刻んだパセリーをいためてスープをさして鹽胡椒を加へて、そのソースが少し煮えたらお芋を入れて崩れない様に鍋を二三度搖かしてよく混ぜます、その温い處を皿へ取つてレモン汁をかけて出すのも御座いますよ」玉江嬢「オヤ爾うで御座いますか、矢つ張りお料理も色々に變つて來ると見えます子、ソフレーの事をバツフと云つたり、先刻お話し申した平たいダンブルの事をシャツパツパイと云ふ事もあるそうですネところでジャガ芋のプデンは何うしてお拵へになりますか」お登和嬢「プデンニモ色々の拵へ方があります、先づざつとしたのはゆでゝ裏漉しにしたお芋が半斤程ありましたらば、大匙一杯のバダーへ大匙二杯の

砂糖をよく煉り混ぜて、そこへお芋を入れて牛乳を五勺程とセリー酒大匙三杯程加へます、セリー酒が無かつたらは牛乳をもつと多くしても宜う御座います、鹽を少し加へて玉子二つを黄身も白身もよく泡立たのを混て生レモンがあれば其皮をすり卸して液も絞り込みますが、無ければレモン油を少し落しても宜う御座います、それが皆んなよく混ざつた處でベシン皿へ入れてテンピの中で四十分程燒くのです」玉江嬢「プデンに致したら結構でせう子、生レモンは大層味を良くしますけれどもまだ日本の家庭ではあんまり使ひませんネ、其癖鹿兒島なんぞは庭にあるレモンの實が澤山成つても使ひ方を知らず、賣る事も出來ないで毎年澤山捨てる家があると申します、惜いでは御座いませんか」お登和嬢「伊豆や熱海でもレモンがよく出來ますから暖い地方で仕立てたら隨分澤山出來ませう、レモンが澤山出來ると料理するには何より調法です子」玉江嬢「それから外のプデンは何う致します」お登和嬢「モー一つのは燒粉を入れるので、バター大匙二杯に砂糖大匙二杯に卵子二つは前の通りで

すが漉したジャガ芋は前の倍即ち一斤程入れます、それから乾葡萄の種を抜いて大匙二杯とナツメッグ少しと牛乳五勺とレモン油と焼粉を小匙に一杯入れて皆んなよく混ぜてベシン皿へ取ります、それをテンピの中で矢つ張り四十分焼きますと宜う御座います」と嬢も亦たジャガ芋の料理を説く、

## 第百五十三　芋スープ

玉江嬢は新しき料理法を知るが何よりの樂みなり「先生、世間の人はジャガ芋と云ふとさも下等の物の様に思つて、臺所の總菜か肉や魚の附合せに使ふ位なものですが、爾う云ふ美味しいプデンになれば何んな上等のお料理にも出せます子」お登和嬢「爾うですとも、ジャガ芋の様な直段の安い品物を美味しい御馳走に拵へるのが家庭料理の主意ですから、斯ういふお料理は毎日でもお拵へなさる方が宜う御座います、今お話し申した外にケン子脂を使ふプデンもありますよ、それはゆでるか蒸すか

するので大層味の良いものですが、先づ裏漉しにしたジャガ芋一斤にケン子脂の刻んだもの大匙三杯と、メリケン粉大匙二杯と砂糖蜜大匙三杯と玉子二つとパン粉大匙二杯とナツメッグ少しとシンナモン少しとレモン油少しか或は生レモンの皮のすり卸したのと液とを混ぜるのです、それを型へバターを引いて入れて湯の中で三時間から四時間位ゆでます、もしも蒸すならば四時間から五時間位かゝります、出來上つたら型より出してジャムの溶いたのをかけます、或はシロップをかけても宜う御座います」玉江嬢「先生、ゆでるプデンは長くかゝりますが味も良くなりますし、大層長く保ちます子」お登和嬢「爾うですよ、プラムプデンなぞは一月でも二月でも保ちます」玉江嬢「ジャガ芋のスープは何う云ふ風に致します」お登和嬢「これも色々の製法がありまして、先づ手輕なのはゆでたジャガ芋の皮を剝いて木の杓子でよくつぶして牛か鳥のスープの煮立つた處へ混ぜます、それを一旦漉して鹽胡椒して五分間計り煮て出しますが、實にはパンの小さく切つてバターで揚げたものを入れま

す」玉江嬢「パンの揚げたのは爾う云ふ物へ入れるとカリ〳〵して宜う御座いますヲ、その外のスープは」お登和嬢「モー一つのは少し手數がかゝりますけれども味は上等になります、それには牛肉の紅い處を一斤程細かく刻みます、生のジャガ芋の中位のを六つ程皮を剝いて細かく刻みます、玉葱を二つ計り細かく刻みます、それを皆んな大きい鍋へ入れて水を一升程注して米を大匙一杯程加へて餘り強くない火で二時間位煮ます、出來上つたら一旦漉して復た火にかけますが、今度はセロリーの刻んだのを實に入れてそれが柔くなるまで煮て鹽胡椒で味をつけて、今の樣に小さく切つたパンの揚げたのを入れて出します」玉江嬢「それは嘸美味しう御坐いませう、病人なんぞには極く宜う御座いますヲ、まだスープの料理法が御座いますか」お登和嬢「まだ御座いますよ、今度は肉のスープでありません、ジャガ芋と米で出來るので、先づ水を五合程煮立てゝ大きなジャガ芋の剝いたのを四つか五つとパン一片と葱六本とを入れて一時間煮立てましてそこへ米を一合計り入れて復た一時間半煮

ます、それを漉して今度は鹽胡椒で味をつけて出します、是れへもパンの揚げたのを入れると尙ほ良う御座います」玉江嬢「爾ういふスープは極く手輕で滋養分もありますし、牛肉の無い處なんぞでは極く調法ですテ、まだ何か變つたものが御座いませうか」

## 第百五十四　パンケーキ

お登和嬢「ハイまだあります、ジャガ芋のパンケーキと云ふものは普通のパンケーキよりも柔にフックリと出來て何んなに美味しう御座いませう、拵へ方も極く無造作で手輕ですよ」玉江嬢「パンケーキは急ぐ時に直ぐ出來て誠に輕便なお菓子ですが、ジャガ芋を入れた方が美味しければ何の造作もありませんからジャガ芋入のを始終拵へませう、何ういふ風にお料理致しますか」お登和嬢「その拵へ方はテ、先づ皮ごとゆでゝ裏漉しにしたジャガ芋を大匙三杯だけ兜鉢の樣なものへ入れます、そこへメリケン粉大匙一杯砂糖大匙一杯と鹽少しとを加へて置いて先づ生玉

子を一つ落します、杓子か何かで中の物を皆んなよく掻き廻して混ぜて復た玉子を一つ落して混ぜます、それからモー一つ玉子を入れます、つまり玉子三つを一つ宛混ぜて行くのです、それが皆んな混ざりましたら今度は牛乳を大匙一杯入れては掻き廻し又た一杯入れては掻き廻すと云ふ風に少しづゝ入れて都合七杯加へます、爾うするとドロ〳〵の緩いものが出來ますが是れだけの分量で四人前や五人前にはなります、別にフライ鍋へバターを溶かしてよく煮立つた處で四人前にするなら今の物を四分の一だけ注ぎますし五人前にするなら五分の一だけ注いでパンケーキの通りに燒きます」玉江嬢「パンケーキは燒く時が工合ものですヲ、片側が燒けたら鍋を煽つて投げる樣にして中の物を返さないとよく出來ませんヲ、杓子なんぞで裏返しては何うしてもよく出來ません、丁度オムレツを燒くのと同じ事ですヲ」お登和嬢「然し貴嬢は大層上手におなりではありませんか、オムレツを燒く時にも鍋の柄を片手に持つて片手で叩いて段々ずらせた處でちよッと煽つて裏返すお手際は中々宜う御座

いますよ、あれならパンケーキ位何でもありません」玉江嬢「ハイ此頃やつとオムレツが焼ける樣になりました。ジャガ芋のパンケーキは矢つ張り普通のパンケーキの樣に兩側が焼けた時ジャムを中に包んで巻き込みますか」お登和嬢「ハイ爾うして出します、ジャムを包まなければ美味しくありません、モツと上等に柔くフツクリとお拵へなさるには生玉子を一つ宛落して混ぜる代りに生玉子を三つだけ黄身も白身もよく泡立てゝそれを少しづゝ混ぜますとパンケーキが大層上品に出來ますよ」玉江嬢「爾うで御座いませう子、早速一度試して見ませう、食後の生菓子を急いで拵へるにはパンケーキより外に何にもありませんから子、先生其外にまだジャが芋のお料理がありませうか」お登和嬢「爾うです子、ジャガ芋のポーレツトと云ふものがあります、それは裏漉しにしたお芋十杯のまだ温い處へバター大匙一杯を混ぜます、そこへ鹽少しとナツメツグ少しと玉子の黄身を四つ加へます、それがよく混ざつたら今度は四つの白身をよく泡立てゝ加へます、別に深い鍋でラードかサラダ油を煮

立てゝ今の物を小匙で掬つて一々油の中へ落して揚げるのです」玉江嬢「それも變つて居て面白う御座いますね、お蔭様で隨分ジャガ芋のお料理を覺えました」と滿足の樣子、

## 第百五十五　五十餘種

習ふ人は滿足の樣子なれども敎ゆる人はまだ滿足せず、お登和嬢は頻に記憶を喚起し「玉江さん、まだメンチポテトと申すのもありますよ、それは一斤の牛肉のテンか何か紅い肉を丸の儘バターでよくいためてそれを小さく切つて肉挽器械で挽きます、今のいためたバターの中へは肉の汁も出て居ますからそこへ刻んだ玉葱を一つだけ入れてよくいためますそれからメリケン粉一杯を入れて今の玉葱と一緒に黑くなるほどいためます、玉江さんはよく御存知でせうが玉葱とメリケン粉とをいためる時は最初に玉葱の方をよく〳〵いためて置いてからメリケン粉を入れなければいけませんよ」玉江嬢「其事も近頃になつて漸く分りました、最初

の内は何うも玉葱をぞんざいにいためていけません、それから今のお料理は何う致します」お登和嬢「玉葱とメリケン粉をいためたらスープを注して鹽と胡椒で味をつけて挽いた肉を入れて一時間程煮ます、ジャガ芋の方はゆで、温い處を裏漉しにして大匙十杯へバター大匙一杯と牛乳少しと鹽胡椒とを加へて火の上で暫く煉つて皿へ取ります、その眞中へ前の肉を入れて出しますが双方の味がよく合つて何んなに美味しう御座いませう」玉江嬢「それは以前にも敎へて戴いた事がある樣に思ひます」お登和嬢「オヤ爾うですか、それならばジャガ芋ケーキの變つたのをお話し申しませう、先刻貴嬢の被仰つたのとは違つて此の方は小匙一杯の焼粉と大匙二杯の砂糖と裏漉しにしたジャガ芋一斤とバター大匙二杯と玉子二つと鹽少しと牛乳少しとを混ぜて手で好い加減な大きさに丸めて手輕にすればラードがサラダ油の煮立つて居る處へ入れてフライして出しても宜し、或はテンパンへ並べてテンピの中で二十分間計り焼いても宜いのです」玉江嬢「その方が先刻のケーキよりも美味しそうですね」

お登和嬢「まだジャガ芋と魚のパッフと云ふ物もありますよ、それは裏漉しにしたジャガ芋大匙十杯へバター大匙一杯と玉子一つと鹽胡椒少しとチースのすり卸したのを大匙一杯とをよくまぜて先づ半分を皿へ敷きます、別に鯛とか鱸とか比目とか白い身の魚を鹽湯でゆでます、上等にすれば鹽を振つて蒸します、その身を小さく刻んで白ソースの少し固いので和へて今のお芋の上へ置きます、其上から殘りのお芋を皆んなかけて摺り卸したチースを振つてテンピの中で十五分間燒きます、一旦テンピから出して玉子の白身の泡立てたのをかけて復たテンピへ入れて五分間程燒きますと大層風味の好いものが出來ますよ」玉江嬢「爾うで御座いませう子」お登和嬢「それから子貴嬢はモー牛乳で拵へるマッシを御存知ですがスープで拵へるマッシをお敎へ申しませう、それは鹽湯でゆでたジャガ芋の皮を剝いて木の杓子でよくつぶしてそこへスープを加へます、それからよく混ぜて裏漉しにしますが別の鍋へバターを溶かして置いて今の裏漉し芋を入れて暫く煉ると上等のマッシが出來ますよ」玉

江嬢「ドウも色々有難う御座います、お蔭様でジャガ芋のお料理を五十餘通り覺えました、ジャガ芋は一年中あるものですから取かへ引かへお料理しても何んなに調法するか知れません」と斯る弟子ありてこそ敎ゆる人も張合あり、

## 第百五十六　アルボース

兩佳人は食堂に在りて尙ほ料理談に熱中せるが新太郎君は中川を我が書齋に誘いて文藝上の談話に耽り居たり、廣海子爵は老夫婦を案内して花園の間を逍遙せしが老夫婦は薔薇園の前に立留まり「よく此方の薔薇には蟲が付きませんな、凡そ花物の中で薔薇位虫の付き易いものは御座いません」子爵「イヤ薔薇の虫には隨分閉口しますよ、花へ付く大きな虫は毎朝露の干ない内に一々取つて遣りますが葉へたかる蚜虫はアルボースで殺します」老父「アルボースとはあの石鹼の事ですか」子爵「イヽヱ、アルボース液です、即ちアルボース石鹼にする原料の液で、通常液

と原液との二種類があります、實は今年程畑へも花園へも蚜虫の多く發生した事は滅多にありません、最も此處計りで無く何處の地方でも今年は氣候の加減か一體に蚜虫が多い樣ですが此の廣い庭園中彼方でも此方でも蚜虫だらけで閉口しました、最初の内は毎日の樣に石油乳劑を造つて一々蚜虫の發生した草木へかけましたが何分石油乳劑は石油を温めて石鹸を混ぜるので中々手數がかゝる計りで無く、配合した日に用ゐないと効が薄くなりますから隨分面倒な仕事です、そこで何か石油乳劑に代用して手數のかゝらんものは無いかと煙草の莖を煎じ出して見たり、除虫菊の液を取つたりして色々に試驗しましたら最後にアルボースの最も有効なる事を發見して大に手數を省きました」老父「それは園藝上の大利益ですよ、蚜虫の害は全國一般ですから石油乳劑程手數がかゝらんで出來るものがあれば農家は何程助かるか知れませんアルボースは何ういふ風にしてお使いなさいます」子爵「アルボースの通常液は一罐十二三錢位ですが最初はそれを二十倍にして茄子の蚜虫へかけて見ましたら一

度で過半は消滅しました、然し其時は天氣も惡う御座いましたから天氣の好い日にモー一度かけましたらそれで茄子畑の蚜虫は悉く死にましたそれかち今度は天氣の好い日に豆畑へかけましたらそれは一度で効を奏しました、然るに桃の葉へも澤山蚜虫が附きましたから是れも天氣の好い日にかけましたが以前程に効はありません、そこで液の分量を濃くして水を十倍加へて用ゐましたら大層効を奏しました」老父「それは何ういふ譯で効力の違ひが出來ませう」子爵「サア其事で私も大きに發明しましたよ、以前は園藝の事に無智識でしたから蚜虫と云へば何へつくものも同じ者だと思つて居ました、然るに色々試驗して見ると弱いアルボースで直ぐ死ぬのもあるし、強いのを二三度用ゐなければ死なゝいものもあるし、石油乳劑よりもアルボースの方が葉や莖を害しないで都合の宜い事もあるし、一々皆な場合によつて違います、それはナゼだと云ふと蚜虫にも強弱の種類があつて黑い色のは早く死にますし、灰色のは中々強情ですし、青い色の虫にも大層強い種類があります、そこで桃の木

なぞへはアルボースの通常液で無く、それよりも十倍程濃い原液を買つてそれを五十倍の水に溶いて上等の噴霧喞筒で一々丁寧に葉の裏へ濺ぎかけましたら大概は二度位ですつかり殺し盡しました、非常に頑固な種類でも三度用ゐれば大丈夫です、林檎の綿虫にかけても見ましたが是れも直きに死にました、最もかけた其日にはよく分りませんが翌日か翌々日になると蚜虫などは黑くなつて死んで居ます、實によく利いた時は心持の好い樣です

アルボース原液は東京深川東扇橋町扇橋製藥會社にて發賣す

## 第百五十七　花園

老父は新智識を得たりとて打悅び「成程爾う伺つて見ると面白いものですな、蚜虫にも色々の種類が御座いませうから一樣には參りますまい、蚜虫や綿虫計りで無く外の虫も死にますか」子爵「左樣です、アルボースは強い殺虫力を持つて居ますから蚜虫計りで無く外の幼虫も死にますキャベツにたかる虫などもアルボースで非常に減少しました、薔薇などの

へ用ゐましても蚜虫計りで無く外の幼虫を殺しますから大層便利です、それにアルボースは殺菌の力もありますからベトの爲め瓜類の葉が枯れ始めのへかけても効があります、然しボルドー液と比較して孰れが有力であるかと云ふ點はまだ試驗中で何とも申されませんが兎に角石油乳劑に代用して殺虫の効がある事は確です」と子爵も亦た斯る研究に熱心なり、老父も同じ趣味とて「アルボースを田園の殺虫劑に使ふなら通常液よりも原液の方が便利ですか」子爵「左樣です、原液を買つた方が一罐四十錢位ですけれども通常液より十倍の濃さがありますから大層徳用です、大きな田園で毎日澤山用ゆる所は石油罐入を買ふと割合が非常に安くなります」老父「それは何よりの事を伺ひました、私どもの郷里でも蚜虫の害には弱つて居りますから早速知らせて遣りませう」子爵「攝州有馬の近傍では大抵な農家がアルボース液を田園に使はない所は無いそうです、其の邊では早く其効力を知つたのでせう」老父「アルボース石鹸を水に溶かして用ゐても同じ事でせうか」子爵「それは違ひます、石

鹼の方は石鹼の材料が加はつてあるだけ効力も違ふし物によつては葉を害する事もあります、然し殺虫の力を試驗するのはアルポース石鹼でも直ぐに分ります、あの石鹼を溶た水の中へ蚤でも何でも小さい虫を入ると直きに死にます」老父「何にしろ田園に虫害と云事は一番の大敵ですから輕便な殺虫藥が出來るほど結構な事は御座いません、此にある薔薇の中でもミカドとか白黄とか白星紅とか申すのは、花の色が鮮かで香ひも高くつて實にお美事ですな」子爵「それは皆んな此の春庚辛薔薇へ接木したのです、薔薇は挿しても附く位ですから接げば大抵附きます接木の稽古をするのは薔薇が一番で玉江なぞも此春は澤山薔薇を接ぎました」老父よりも老婆か心あり氣に「ドウかお登和にも薔薇の接木なんぞを覺えさせ度いものです、あれは料理を致しますから田園生活が大好きで、女でも是れからは果物や野菜の世話位出來ませんでは困ります子爵」と先程の談話を再び惹出し度し、子爵も亦た斯る機會を待ちぬ「皆さん、マア此の腰掛へおかけなさい、此からですと花園の花が一目に見えます

よ」と老夫婦をベンチへ誘ひ「時に御老人、先程も少しお話しを申しかけましたが今となつては短刀直入に私の心を申上げて御同意を受け度い事があります、それは外でもありません、あのお登和さんですがネ、何うか悴の嫁にあのお方を下さいませんか、大原さんの事も私は知つて居ますし、中川さんの意中も察しては居ますが、御夫婦のお心次第で何うでも出來ませうから、是非お登和さんを御懇望致し度いものです、爾うすれば玉江と入れ代りになつて極く都合が好いでは御座いませんか」と我が意中を語り出しぬ、

## 第百五十八　御懇望

子爵の言葉は如何に老婆の耳へ響きけん思はずニッコリ笑つて老父の顏を顧みたり、老父は思案の體にて輕々しくは答へず「そのお言葉は私ども夫婦の身に取りましても又當人の身に取りましても誠に難有い事では御座いますが」と兎角言葉が重苦るし、子爵は戻かしく「イヤ御老人、

貴老の方でも大原さんの事があるから急にはオイソレとお返事が出來ますまい、私の方でも此事を申出るには色々に思案を凝らした上です、先刻もそれと無く申上げた樣に私が大原さんの事も知つて居て私の手で洋行させた位ですから今更お登和さんを私の方へお貰ひ申すと云つては大原さんに濟まない譯です、然し大原さんは強ゐてお登和さんを引留めて置いてその嫁期を失はしめるのが本意で無いと云ふ事は私もよく知つて居ります、昨年の末も手紙の端にお登和さんの事を書いて進げて御歸朝の後は何うなさるお積りだと云つたら、そのお返事にお登和嬢が自分の爲めに嫁期を失つては誠にお氣の毒である、自分の精神はお登和嬢の爲めに幸福あれかしと禱る計りで其他には少しも野心が無いのだ、自分が歸朝してお代嬢と結婚するや否やは別問題としてお登和嬢の爲めには幸福なる運命の來らん事を希望すると斯う云つておよこしでした」老婆は其先を知れり「失禮ですがまだ小山さんの方から何とも言つて參りませんですか、先日小山さんへ上つたら大原さんのお手紙が參つて居りまし

た」子爵「オヤ爾うですか、小山君は外にも用事があつて多分明日頃參られる積りですから其時お話がありませう」老婆「今日でもいらつしやれば宜う御座いますのに」と大原よりの來意を早く子爵に知らしめ度く思ふ、子爵はそれを知るまでも無く心に早く決する所あり「チー御老人大原さんは決して未練な事を言ふ人でありません、若しも私から大原さんの方へ手紙を出してお登和さんには斯ういふ好い嫁入口が出來た、そこへ行かれゝばお登和さんの幸福疑ひ無し、君の方さへ故障を言はなければ眞ぐにも其事を取極め度いと申して進げたら大原さんは必ず大悅びで賛成なさいますよ、お登和さんの爲め最も滿足であると云つておよこしなさいますよ、爾ういふ所が大原君の價値で私はよく其心を知つて居ます、然しその嫁入口とは外で無い、即ち自分の悴で御座るとは私の口からチト申しにくい樣な譯で色々に心を苦しめて居つたのです、然し幾ら心を苦しめても際限がありません、私どもの方から申せばお登和さん程のお嫁は日本中捜したとて復たとあるものでありませんし、お登和さ

んの爲めに考へても私どもへおいでなさるのはナニも御不幸な事ではありますまい」老婆「エーそうで御座いますとも、彼の爲めには何の位仕合せだか知れません」子爵「して見ると貴老方さへ御承知なすつて中川さんやお登和さんをお說き下されば大原さんの方へは小山さんを賴んで何とでも交渉する事が出來ます、復た私も大原さんの爲めに前途の幸福を充分に取計らつて大原君から怨まれない樣にして進げる事も出來ます子ー御老人」と熱心に語り出でたり

## 第百五十九　東西の風

庭の花園にて老夫婦と子爵との間に斯る話しが始まりたると同時に彼方の書齋にても新太郎君と中川との間に結婚の理想談が持上りぬ「子ー中川さん、西洋でも何處でも若い人達が年中心を苦しめて居るのは結婚の事ですが其の割合に日本人はまだ結婚に重きを置かない樣ですネ、娘が年頃になると何處か好い口は無いかと搜して嫁に遣るし、男が年頃にな

ると人に世話をして貰つて直きに嫁を貰ひます、日本には年頃になつて嫁に行きそくあふ娘も寡いし、又年頃になつて嫁を貰いそくなふ男も澤山ありません、然るに米國なぞへ行きますと年頃になつてから嫁を貰ひ度いと云つて捜すのではありません、此の婦人で無ければ生涯を共にする人は無いと信ずる女が現はれて始めて結婚し度いと云ふ心が起るのです、女の方でも其通り生涯を托すべき男が現はれて來なければ結婚すると云ふ氣にはなりません、それが爲めに獨身の男女が澤山出來て死ぬまで結婚の機會を得ない人もあります、米國の風が好いか日本の風が好いかと云ふ事は一朝一夕に斷定する事の出來ない問題ですが兎に角双方の風習は非常に違つて居りますヲ」と世間話しに語り出づる、中川も其の話しに引入れられ、然し日本では國情の如何をも顧みず、又自分の經驗をも顧みずして米國風の自由結婚に倣ばんとする男女が出來るので甚だ危險千萬です」新太郎君「それは實際危險千萬で既に幾多の弊害を釀して居ますが、然し日本にはまだ失戀の爲めに生涯獨身を守ると云ふ男女

も西洋程多くない樣です、西洋には一度此の婦人と結婚し度いと思つてそれが出來ないと生涯再び結婚の心を起さない男子が澤山ありますし、又其通りな婦人もあります、然るに日本の男女は若い內こそ戀愛とか何とか騷いでも失戀の爲め生涯獨身で暮らす程の意氣組の人は滅多にありません、して見ると日本人の戀愛はまだ淺いものです、イヤ適切に云へば日本にはまだ眞の戀愛を解する人が寡いのでせう、西洋でも三十以下の男と二十五以下の女は戀愛を解せぬと云ひますが、年の若い人に戀愛の眞味が分るものでありません、西洋人の戀愛は隨分意地の强いもので私の知つた老年の西洋人は若い時に或る會堂で一婦人の演說を聽いたそうです、その容貌と云ひ態度と云ひ實に人の心を傾倒せしめる程に感じたから機會を求めて其婦人と交際し度いと思つたが、不幸にして交際する機會を得ない內にその婦人は外の人と結婚しました、今の男はそれが爲めに生涯獨身を守つて居ます、隨分馬鹿氣て居る樣ですが西洋人には折々爾ういふものがありますよ」中川「アハ、、先方の婦人は少しも其

男を知らないのですヲ」新太郎君「勿論、顔も知らず、名も知らず、そんな男が社會に存在する事も知らんのです、私もその西洋人にあんまり馬鹿氣て居るではないかと話したらナニも先方の婦人へ我が心を知らしめるのが望みでは無い、自分は其後如何なる婦人を見ても前の婦人に優ると思ふ者が無いから遂に全く結婚の事を斷念したと云ひました」中川「それ等は日本人の所謂る戀愛と違ひますヲ、日本にはまだ爾う云ふ人も寡いでせう」新太郎君「左樣ですヲ、先づ寡い方でせうけれども然し全く無いとは云へません、現に私なぞは今に至つて初めて其人の心の内を無理も無い所があると悟りました」

## 第百六十　情の至り

中川は何氣無く「何うしてそれをお悟りになりました」と問ひ返すに新太郎君は此に至りて暫く口籠りつゝ「中川さん、玉江が貴君の處へ參れば貴君と私とは親類ですから私の心に思つて居る事をお隱し申したとて

知れずには居ません、その代りお話し申したからと云つても決して貴君方に累ひをかける譯ではありませんが、何を隱しませう私はお登和さんを見てから今の男の話しを始めて想ひ出して始めて會得しました、私はお登和さんに對してナニも無理な野心を抱くと云ふ譯でも無し、事情の許さないのに强ゐて結婚し度いと申すのでもありませんが只今後お登和さん以外の人と結婚する心になるか何うかと云ふ事が一つの疑問になつて來ました、恐らく生涯其心が起るまいと思つて居ます、よしや自分に其心が起らんでも周圍の事情で止むを得ず妻を持たねばならんと云ふ樣な場合が起りませうけれども其の場合に私をして事情に降參せしめるか何うかと云ふ事が疑問になつて來ました、勿論將來の事を今から斷言する事は出來ません、殊に私は自分の我儘を通すと云ふ事は人生の惡德と信じて居ますから時によつては親の意見に從はなければならん事もありませうし、時によつては境遇の奴隷となる事もありませう、今の西洋人の話しも最初は馬鹿々々しいと聞いた位で、褒めて云へば人の至情だと

か愛の切なるものと申しますけれども、一方から考へて見るとそんな強情を言はずに家庭の幸福を謀つたら宜からうと思つた事もあります、然るに今となつて見ると自分も何うやら其の人の様な馬鹿々々しい心になりはしないかと疑ひが起つて來ました、自分でも成るたけ爾うは成り度くないと思ひますけれども何うやら爾う云ふ様になりそうな氣がして甚だ心配でなりません、中川さん、人の心と云ふものは、實に可笑しいものですよ」と遂に心事を語り出しぬ、中川は俄に答へざりしが新太郎の言葉の偽りならぬを知りて幾分か感動せし如く「新太郎さん、そのお志をお登和が聞いたら嘸難有く思ひませう、然し彼の事はまだ何とも極める事の出來ない事情がありますので」と言譯の様に言ふ、新太郎君其言葉を打消し「其御事情は存じて居ります大原さんと云ふ人の事も伺つて居ます、ナニも今急に何うして下さいと申す譯ではありませんが只私の心をお話し申して置き度いものです、もしや大原さんの方が御中止にでもなつてお登和さんが外へおいでになる様な場合には私の心も少しは汲

んで戴き度いのです、と云つて御當人や御兩親の御都合で外へいらしつたところが決してお怨み申すのではありません、只最初に馬鹿々々しく感じた西洋人の事が、今になつて無理も無いと思ふ樣になりましたから自分ながら心の變化に驚くのです、世間には盛に獨身論を唱へて居ながら不意に結婚する男女が寡くはありません、私はそれと反對に獨身論が大嫌ひで人間は幸福なる家庭を作らねばならんものと信じて居ます、爾ういふ人が却て獨身生涯に陷らねばならん樣な事になるかと思ふと何だか自分でも可笑しくなります」と笑ひながらの雜談なれども聞く人は等閑に附し難し、

## 第百六十一　女の心

此時食堂の中にては最早料理談にも倦みたりけんお登和嬢が玉江嬢に向ひ「あんまり長くなりまして嘸皆んなが待つて居りませう、モー彼方へ參りますよ」と席を立たんとするに玉江嬢は尙立たせ度く無し「先生、

まだ宜いでは御座いませんか、モー少しお話しを致し度い事があるのですよ」と自分の椅子を少く前に進めて以前よりも近くお登和嬢に寄添ひぬ、お登和嬢は立つに立たれず「まだ何かお話しがありますか」玉江嬢「ハイ」と言ひしが急には何事も語らず、いとも懐かしそうにお登和嬢の顔を覗き込んで「先生、復た先刻の事を申上げたら嘸蒼蠅いとお思ひでせうがホントに私は一生懸命ですよ、何んな御無理を願つてもあの事計りは聞濟んで戴き度いと思つて居りますよ、チー先生、何とかして先生が兄の處へお嫁にいらしつて下さる譯には參りませんでせうか、其事が叶へば私は何んなに嬉しいか知れませんよ」と仇氣無き樣子にて甘へる樣に言ふ、お登和はその樣子をいみじく思ひしが左りとて迂濶な返事はせず「マア今つからそんなにお急ぎなさらんでも宜いではありませんか、末の事は何うなるか自分にも分りませんもの」玉江嬢「だつても何より肝腎なのは先生のお心でせう、先生のお心が極まつて居なければ假令ひ御兩親や中川さんが御承知なすつても無駄でせう、それとも御兩親

と中川さんさへ御承知なされば先生はイヤと被仰いませんか」と頻に答を促がせどもお登和嬢は笑つて居て急に答へず、玉江嬢はその膝に手をかけて「ネー先生、もしや此事が出來ませんと兄はホントに可哀想で御座いますよ」と愛らしき眼に涙を泛べて居る、お登和嬢は思はずも感動して哀れを催し「玉江さん、貴嬢の樣に被仰いますと私も何だか悲しくなります」と少し聲をうるませ「ですがヲ玉江さん、夫婦の緣と云ふものは天から定めてある樣なものですヲ、是れ計りは自分で斯うしやうと思つても爾うならない事もありますし、自分の思はない事に極まる事もありますし、全く天の命で御座いますよ」玉江嬢「爾う被仰れば爾うに違ひありませんけれども御自分で何うしてもイヤだと思ふ處へいらつしやる事はありますまい、女と云ふものは自分から男を擇つてあの人の處へ是非行き度いと强情を張るのは惡い事でせう、けれどもその代り親の好みでも兄弟の勸めでも自分の心が進まぬい處へ無理に行くにも及びませんヲ、ですから何よりも大切なのは御本人のお心ですヲ」と頻にお登

和嬢の心を言はせ度く思ふ、お登和嬢は容易に心を明かさず、急に話頭を轉じて「玉江さん、先日或雜誌を見ましたら婦人の質問の中に、自分は親から商業家へ嫁に行けと言はれるけれども自分には一日も忘れ難い人がある、親の言葉も背けないから一旦親の好む所へ緣付いて後日歸つて理想の人と再婚しやうと思ふが何うでせうと周防國から極く眞面目の身の上判斷を聞きに來たのが出て居りました、爾んな心で居たら嘸氣樂でせうネ」と自分の話しを餘所にして旨く雜談へ導きぬ、玉江嬢も「オホヽ、爾んな心の人がホントにあるでせうか」と思はず笑ひ出しぬ、

## 第百六十二　女の覺悟

お登和嬢は此に至りて平生の感慨を語り出でたり「玉江さん、私達の心で見るとマサカ爾ういふ人がホントにあらうとも思へませんが折々新聞などにそれに似た樣な事が出ますから全く無いとも限りますまい、お嫁に行つてから四五年も過ぎた後良人が病氣で盲目になつたと云ふのでそ

の不幸なる良人を振捨てゝ離縁を取つたと云ふ婦人がある事も新聞で見ました、勿論そんな事は千人に一人か萬人に一人で早く申せば心の不具な人でせうけれどもあんまり淺ましい樣な氣が致します子」玉江嬢「爾う被仰れば私にも譯の分らん事が御座いますよ、誰は何處へお嫁に行つたけれどもお姑が八釜しいので離縁になつたと云ふ事をよく聞きますがお姑の處へお嫁に行つたのではありますまいし、お婿さんさへ賴もしい人であつたら離縁を取つて歸るには及びますまい、お姑が八釜しい位で離縁になる樣では夫婦の間柄と云ふものは隨分賴み甲斐の無いものです子」お登和嬢「ホントに爾うで御座いますよ、隨分世間には實家の親とお婿さんと仲違ひして親が娘を取戻したと云ふ樣な話もありますが、親が戻れと云ふとハイ〳〵と云つて戻る人の氣が知れません、女が一旦お嫁に行つたならそこの家を自分の死所として再び其處から出る事は出來ない譯ですけれども、折々今の世中にはお嫁に行くのもお客に行くのも同じ樣に思つて居る人があるのです、それに子玉江さん、今の世の娘

さん達は多く我儘に育つて居ますからお嫁に行つて自分の我儘が通らないと直ぐに不平を起します、生中に色々な理想なんぞを抱いてお嫁に行きますからその理想と違ふ事でもあると自分から餘計に心を苦しめる樣です、チー玉江さん、貴嬢が兄の處へお嫁に來て下さるのは何より難有いか知れませんけれども、貴嬢がいらしつて後に嘸失望なさる事が多いでせうと思つて私は其事計り心配して居りますよ、人は誰でもお嫁に行つて幸福を享ける積りですがその幸福と云ふ事を取り違へると却て自分から不幸を感じる人もありますからチ」と今より前途を戒める積り、玉江嬢も其事に就いては確乎たる覺悟あり「イヽエ何う致しまして、私は何んな事があらうとも決して不平や失望を起す樣な事はありません、ですけれどもチ先生、多くの人はお嫁に行つて一度や二度位不平とか失望とかを感じる事があるものでせうか、生涯一度も爾んな事無しに濟むと云ふ人は無いものでせうか」お登和嬢「オホヽ、私もまだお嫁に行つた事が御座いませんからよく分りませんけれどもそれは全く心の持ち樣次

第だと申しますよ、世中にはマサカ自分の親に對して不平や失望を起す人はありますない、ナゼ斯んな親を持つたらうと思つて親を取かへる氣にはなれますまい、お嫁に行つた人がお婿さんをその通りに思つて居たら不平も失望もありますまいし、お婿さんの方でもお嫁さんを自分の妹の樣に思つたら離緣する事も出來ますまい、妹と緣を切る事が出來なければお嫁さんと緣を切る事も出來ない譯です」玉江嬢「ホントに爾うで御座いますヲ、お互に爾う思つて居たら不平も失望もある譯はありませんヲ、ですが先生、まだ婚禮の濟まない人を爾う思ふのは何ういふものでせう」お登和嬢「何の事ですかよく分りませんよ」玉江嬢「もしや先生が大原さんの事を爾う思つていらつしやるのでは無いかと存じまして」と言はれてお登和嬢ハッと顏を紅らめぬ、

## 第百六十三　只一言

此一言は如何にお登和嬢の心を打ちけん平生沈着なる嬢ながら幾分が顏

の色も動揺しけるが忽ちニッコと微笑み「玉江さん、貴嬢は大層私をお苛めになります子、私の方からも質問を出しますからチャーンと答へて下さいよ」玉江嬢「何でもお答へ申します」お登和嬢「では子、もしや今急に故障が起つて貴嬢は外へお嫁に行かなければならんとなつたら何うなさいます」と言はれて玉江嬢忽ち當惑の氣味「爾んな事は決してありません」お登和嬢「ホントにあつては大變ですがもしやあつたとしたら何うでせう、御親類から故障が出て此の縁談を止めろとでもお言はれなすつたら貴嬢は何となさいます」玉江嬢「困りますチー、爾んな事はありませんもの」お登和嬢「マア子、物の譬へですが子、私の兄より十倍も百倍も地位の高い人が是非貴嬢を嫁に呉れろ、承知しなければ獨身生涯を守るとまで熱心に言出したら貴嬢は私の兄を見捨てゝその方へお嫁にいらつしやいますか」と激しく切込まれて今度は玉江嬢が難問の下に立ち「困りますネ、爾んな事はありませんけれどももしやあつたとした所で何で私が外へ參る心になれませう、ですが先生、先生と大原さん

との御關係は爾ういふ譯と少し違ひませう」お登和嬢「違つても違はないでもマア似た樣なものですからあんまり私をお苛めなさるのは可哀想でありませんか」玉江嬢「ナニもお苛め申す譯ではありませんがそれでは迚も私達の望みは叶ひませんかね」と打萎れて下を向く、お登和嬢は其心を慰め度くはあれど慰むべき言葉も無く「子ー玉江さん、私の方はまだ何うとも極まつた譯でありませんからモー暫くの内は爾んな事を考へずに居て下さい、ナニも私の一量見で極まる譯でもありませんから」玉江嬢「それが誠に心細いので御座います、もしや先生の御量見で極まるとすれば迚も此方へ來て下さる譯にはなりますまい、ですが先生、くどく申す樣ですけれどももしや大原さんがあのお代さんと御婚禮なすつたらそれでも先生は外へ嫁には行かないと被仰いますか」お登和嬢「サア」と行きつまる、玉江嬢重ねて「もしや大原さんがお代さんと御婚禮なすつて貴嬢は外へお嫁にいらつしやると云ふ場合になつたら私どもの願を叶へて兄の處へ來て下さいますか、子ー先生、私はナニも無理な事

をお願ひ申すのではありません、大原さんの事がお極まりにならなければ仕方もありませんが、もしや大原さんがお代さんと婚禮するとになつて貴嬢が何處へでもお嫁にいらつしやられる樣になりましたら、ホントに私の一生のお願ひで御座いますから兄の處へ來て下さいよ、チー先生、たつた一言で宜う御座いますから爾うすると被仰つて下さいな、それで私も安心致しますから」と頻りに口説けどもお登和嬢は尙ほ默然として答へず、玉江嬢一生懸命に「斯んな御無理な事を申しては何とも濟みませんが、その一言さへ伺へば先生が來て下さらないでも私達は安心致しますよ、兄だつてそれで滿足致しますよ、勿論御兩親や中川さんが御不承知では出來ますまいが、その時になつて皆さんも御承知なすつて貴嬢に兄の處へ行けと被仰つたら貴嬢はホントに來て下さいますか」と悲しそうに覗き込む顏を見れば兩眼より熱き涙が頰に傳はりぬ。お登和嬢は思はず身を顫はせ「ハイ」と幽に一言、

# 第百六十四　人助け

此夜中川一家の人々が辭し去りて後玉江孃は兄君の部屋に入りて夜更くるまで何事をか語らひける、翌日に至り小山は大原の手紙を携へて子爵の許へ報告に來りぬ、子爵は一々其話しを聞取りて極く無造作に「大原さんの方は萬事承知しましたが、十年でも二十年でも向ふに滯在して充分に家庭教育の事を取調べるのが何より結構です、此方の會へは私から好い樣に報告しますから御心配には及びません、そこで小山さん大原さんが急に歸らないとなるとあのお代さんは何うなります」小山は頭を掻きつゝ「そのお代先生の事に就ては是非一つ御無理な事を願はなければならん事情が起りました、大原君の手紙を見せてお代先生に國へ歸れと云ひますけれども、迚も再びあんな田舍へは歸らんと申します、今迄通り私の家に置いて勉强をさせ度いと思ひましても到底今では私共夫婦の力であの人を監督する事が出來ません、熱心なる宗教家にでも預けてあ

の突飛な女學生風を矯正して貰ふか、或は嚴格なる家庭に賴込んで行儀作法でも躾けて貰ふ外に道は無いと其事を相談しましたら、外へ行く事はイヤダから廣海さんへ願つて呉れろ廣海さんへ行けば何んな事でも辛抱すると斯う言ひ出しました、あの人も國からは毎月の學資が來ますし、別に金錢上の世話は要りませんがと云つて此方へ女の書生を預かつて戴くと云ふ譯にもならず、又預けられたものでは自分の氣がいつまでも我儘を脫しませんから廣海さんへ願ふなら、臺所の下女に住み込むより外無いと申したところ、下女でも何でも宜いと云ふ非常の熱心です、如何でせうあの人を此方へお置き下すつて充分に叱り懲らした上一人前の女に仕立てゝ下されば人助けになりますが」と非常に困つて居る樣子、子爵は打笑ひ「それは隨分家へ置いて世話の出來ん事もありませんがそこでお登和さんの方は何うなります」小山「サア其事はまだ中川君とも相談致しませんが何れ何とか處置をしなければなりますまい」子爵「何とかと云ふのは曖昧です、あの人も年頃ではあるし、ドウセ外へお嫁に行

かなければならんのでせうから私の方では是非あの人を悴の嫁に欲しいと思つて居ます、昨日も中川さんの御兩親がお出でだつたから、打付けに其事を言出したら御兩親は至極御同意の樣子で御本人や中川さんが御承知ならと云ふ譯でした、如何です小山さん、貴君から一つ中川さんに說いて其事を周旋しては下さいませんか、その代りお代嬢の事は何うでもして引受けます、預かつてもよし使つてもよし、御都合次第で何うにでもします、私の家であの人が眞人間になる事なら及ばずながら盡力して立派な人間に仕立てます、何卒お登和さんの事を是非とも御盡力願ひ度ひ」と外ならぬ賴み、小山は輕々しくは答へ難く「其事は中川君に話して見なければ何とも申上げられませんがもしやお登和嬢が外へでも嫁に行く樣でしたら必らず此方へ參る樣に御盡力致しませう」子爵「イヤ外へ嫁に行くも行かんもありません、大原さんの方が斯うなれば猶更の事、お登和さんは是非此方へ貰ひ度いのですからドウゾその積りで御周旋を願ひます、お代嬢の方はいつからお連れになつても構ひません」と

子爵はお登和嬢に對して熱心なる意氣組、

## 第百六十五　歸り途

小山は廣海家を辭してよりその歸り途に中川の家を訪ひぬ、丁度老人夫婦は外に出でゝ家に在らざりしが中川もお登和嬢も何やら浮かぬ樣子にて思案顏してありければもしやお登和嬢の事に就て何事か相談の始まりしにあらぬか、老人夫婦の心は兼ねてより知りぬ、廣海子爵の言葉を思ひ比べなば或は其邊の事にてもあるならんと小山は態と急には何事も語らず「お登和さん、昨日は廣海さんへいらしつたそうですネ、珍らしい御馳走が出ましたか」と餘所事らしく噂する、お登和嬢も心の愁を押し隱す樣子にて「ハイ色々の御馳走がお出來になりました、黑人をお賴みになつたとやらで私どもにも出來ない樣なものがありました」小山「爾うですか、嘸御兩親もお悅びでせう、時にお登和さん、何とも恐入りますが暑いので喉が渴きますから何か冷たいものを一杯飲まして戴き度い

ものです子」お登和嬢「冷たい物なら氷箱がありますから何でも直ぐに出來ますが何を差上げませう」中川「ミルクレモチードを拵へてお進げよ、あれがお珍らしくつて可いかも知れない」お登和嬢「では爾う致しませう、少しお待ち下さい」と云つて臺所へ入りぬ、此の隙に小山は携へたる大原の手紙を中川に示し「中川君、大原君から斯う言つて來たよ」中川其の手紙を讀み「ナニ大原君は十年も歸らんと云ふのか、それは困つた子大きに困つた子」小山「其事に就て僕は今廣海さんへ報告に行つたが子爵はお登和さんを新太郎さんのお嫁に欲しいと云はれるのだ、ドウか是非其事を周旋して呉れろと懇々たる依頼だ、君はお登和さんを何うする積りか」中川「サア其事に就ては此の二三日お登和も僕も大に心を惱まして居るのさ、僕の兩親は早くお登和を好い處へ片付け度いと思つて居るのは親の情として少しも無理は無い、大原君の事はまことに當にならん話しだから爾んな處へ遣らんでもと思ふのは無理も無い、その矢先へ廣海子爵から忰の嫁に何うだと云はれゝば親の情として誰しも悅

「イヽエ、先づ食べて見給まへ」小山匙を執りて一口試み「是れは丸で牛乳の豆腐だヂ、しかも上等の絹漉豆腐だ、實に味が好い、口へ入れると溶ける樣だ、キメが細かくつて柔で何とも云へない上品な風味だヂ、是れは何うして拵へるのだ」中川「是れは西洋で病人や小兒に食べさせる牛乳料理で生の牛乳よりも大層消化が好くなる、しかも即席に出來てゼリーやブラマンヂ程手數もかゝらん、それには先づ西洋食品屋からレモヂットと云つて牛乳を固める藥を買はなければならん、即ち此に在るから見給へ、壜に入れてある水だ、此のレンヂットは犢の胃中から取つた液で鹽酸を含んで居るから鹽酸缺乏症の人には藥になるそうだ」小山「成程奇麗な水だ、米國製だと見えてヒラデルヒヤと書いてある、牛乳は人の胃中へ入つても胃の鹽酸に逢つて一旦固まるものだ、それを犢の胃液で一旦固めて人の腹へ入れると云ふ譯だヂ、そうすれば人の胃は半分の手數を省くから消化も早くなる譯だ、そこで牛乳を固めるのは何うするヂ」中川「是れには生の牛乳を用ゐなければいかん、一旦煮たのでは効

が無い、生の牛乳が一合あつたらそれを火にかけてホンの少し温める、丁度人肌位だチ、指を入れられる位に温めたら火から卸してブリキ型へでもコップへでも茶碗へでも何でも深い物へ入れてレンチット液を小匙一杯加へて直ぐにグル〳〵と搔き廻すが長くかき廻してはいかん、手早くしてホンの十五秒位混ぜたら直ぐにその器を水へ入れて冷して置く、そうすると二十分位で直ぐに固まるよ、それへ砂糖をかけて出すのが一番無造作な拵へ方だ、もつと上等にすれば牛乳一合の中へ小匙一杯の砂糖と小匙一杯のセリー酒を入れて今の様に温めてレンチットで固めても美味しいものが出來る、此頃はバナヽがあるからよく熟したバナヽを薄く小さく切つてコップの底へ入れて置いて牛乳へ砂糖を混ぜてレンチットを加へたら直ぐにそのコップの中へ注いで冷して固めたのも大層しやれて居るよ、或は牛乳へ砂糖を混ぜてレンチットで固めて玉子の白身の砂糖と共に泡立てたのをかけてもよし、極く上等にすれば西洋ではクリームへ砂糖を混ぜてよく泡立てヽかけるそうだ」小山「何にしろ實に柔

でスベ〳〵して病人なぞには極く好いヲ、それに氷箱で冷してあるから夏抔は實に妙だ」と頻に賞翫する、

## 第百六十七　氷箱

牛乳の菓子の味好きに小山は忽ち一皿を平らげ「中川君、君の家には氷箱があるから何でも冷し料理が直ぐに出來て便利が宜いヲ、僕の家でも今年は氷箱を一つ買はうと思ふが何程位するだらう」中川「爾うさヲー舶來の上等なら小形の方で參十圓位、其上で四十圓位だヲ、大きいのは七八十圓位のもある、尤も西洋物の古道具屋へ賴んで置くと本國へ歸る西洋人が賣拂ふので非常に安く買へる事がある、僕の家にあるのは西洋人の古物を買つたのだが舶來の氷箱は和製の脆弱なのと違つて金庫も宜しくと云ふ位に頑固に出來て居るから一つあれば末代物だよ」小山「和製の方は安いかネ」中川「和製の方は十五圓以上二十圓位でもあるし、或は十圓前後のもあるがその代り氷が澤山要るので結局損になる、同じ

に炭の粉を入れて周圍の壁を張つてあつても日本製の炭の粉と舶來の炭の粉とはその品質に大層な相違がある、これに日本製のは手が拔いてあつて極く弱いよ、舶來のは非常に念が入れてあるから保存の點へ行つて大層違ふね、僕等の處では五日目に十貫目位の氷を入れるが大きな氷塊だから手より滑つてドシン〳〵と落ちる事もある、日本製のはそんな荒い事をすると底の拔ける事もあるが舶來のは何とも無い、日本製だつて舶來品に優る程念の入つたものを造れば態々舶來品を買ふに及ばないが、何うもまだ殘念な事には日本の職人に信用を重んずる心が無いのと品物に對しての親切心が無いので同じ代價を拂つても舶來同樣の物が出來ないヲ、是れが我邦に工業の進歩しない所以で我邦では工業上の道德を高めるのが何より急務だよ、新太郎君の所謂る道德經濟を主張して商業家や工業家の道德を高めなければ駄目だネ、直段の高下は兎も角も概して日本製の品物は不親切に出來て居るもの、英國製の品物の樣に一つ買つたら末代まであると云ふ樣なものは殆んど無いもの」と折に觸れて得意

の慷慨談が沸き出づる、小山も其事に同感なり「實にその通りだよ、僕は先日大きな洋燈とそれを吊す鎖りとを買つて毎夜用ゐたところが十二三日過ぎると鎖りが切れてランプが落ちたじやないか、幸ひに火が直ぐ消えたから火事にはならなかつたが、跡でその切れた鎖りを檢査したら實に薄い鐵で繋いであつてよく十二三日も保つたと思ふ位だ、ちよいと見ては幅が廣いから丈夫そうだけれどもよく檢査すると最初から洋燈の重量に堪えない樣に出來て居る、そんな物を平氣で拵へて賣る人の氣が知れないよ、洋燈なんぞは一つ間違ふと火事が始まつて衆人の迷惑になるがそんな事は少しも思はないのだ子」中川「僕の知つたものは日本で鞄を買つて洋行したら向ふへ着くと直きに毀れて役に立たなかつたと云つたが、直きに毀れる樣な鞄を拵へる人が多い内は駄目だネ」小山「今時の工業者は商人へ賣る迄が最後の目的だから一度商人の手へ渡して了へば毀れても何うでも構はんと云ふ風がある、商人は客へ賣る迄が最後の目的だから賣つた後までも其品物に對して責任を負ふ心が無い、我々

は成るべく内地で製造したものを使ひ度い主義だけれども實際役に立たんもの計りあつて仕方が無いよ」と今の世には何人も此の歎あらむ、

## 第百六十八　工業道德

中川は打笑ひつゝ「小山君、昔しの話しに大工が棚を吊つて歸つた後物を載せると其棚が落ちたから呼びに遣つて小言を云つたら、大工は不思議そうな顔をして、何うして此の棚が落ちましたらう、何か物でもお載せになりましたかと云つたそうだ、それは旨く穿つた落し話しであるが實際にもそれに似た事が多いよ、近頃僕が驚いたのは君も知つて居るだらう、去年の十二月十日だつけ、伊豆の大仁から修善寺へ行く道の狩野川の新橋が開橋式に落ちて死傷者が四十人も出來た事を、中には一家五人溺れて二人死んだと云ふ慘事もあつた、あれなんぞも架橋したものに聞いたら人が乘つたから落ちたのだと云ふだらうが、一萬圓以上もかけて人の乘れない橋を造つたのは無類の珍談だテ、あの橋は重量試驗をし

た時既に不合格であつたそうだが何にしろ開橋式に落ちた橋も外にあるまい、日本人の工事はそれが多くつて實に困るよ」小山「先年或る地方で煉瓦家屋の一部が少しの地震で崩れたからよく檢べて見たら、煉瓦の間へセメントを詰める代はりに藁が詰めてあつたそうだ子」中川「イヤモー建築事業や土木事業に至つては實にひどいものだ、少しでも監督を怠ると何をするか知れない」小山「ところが監督者の惡いものを使ふと受負人と結托するから監督者を監督するの必要も起る、それだから我邦の仕事には人計り多くかゝつて成績が擧がらない」中川「我邦にも早く信認すべき人が澤山出來信認すべき品物が澤山現はれて呉れなければ實に困る、氷箱なぞは夏になると何處の家でも是非入用の道具だから極く念を入れて長く保つ樣に製造したら需用も澤山あつて好い商賣になるだらうけれども」小山「然し子、氷箱一つに三十圓も四十圓も出すと云ふのは今の日本人の程度で少し高過ぎる樣だ」中川「それは安いに越した事は無いけれども然し臺所道具だと輕蔑するから高い樣に思ふのだらう、

毎度云ふ通り床の間の掛物や置物に二百圓三百圓の金を出す人ならば臺所の氷箱に三十圓や四十圓出せない事は無い、腐つたものを一度食べて病氣をして見給へ、その入費は氷箱位にかへられないよ」小山「爾う云へば爾うだがまだ今の世人は中々臺所道具に金を出す事が出來んよ、そこで氷箱は一つ買つても毎日の氷が隨分澤山要るだらうネ」中川「爾うさ、氷は大概一日に一貫目位から二貫目位まで入れゝば宜いネ、僕の家にある氷箱は大形でもあるし、折々はアイスクリームに使つたり外の冷し物に激しく使ふから一日二貫目程要るが、それも毎日二貫目入れるよりは一度に十貫目位の大氷塊を入れて置く方が五日位もあつて氷箱の中は非常に冷えるよ、冷し氷と云つて惡い氷を特約して買ふと大層割が安くなつて一貫目六七錢で濟む、大抵な家なら一日に十錢位の氷を入れゝば澤山だ、酒を飲む人が酒の代りに氷を買つて家中の人の爲めに新鮮な食物を供する樣にして見給へ、家庭の幸福が何んなに增すか知れないゼ」小山「爾うだネー、一合の酒を控へれば一貫目の氷が買へるのだ、西洋

人は氷を使ふと云ふけれども氷を飲むとは言はない、日本人は夏になるとあの毒な氷を口から飲むのだもの」中川「衛生思想の進歩しない證據だ子、その代り西洋人はよく氷を使ふよ、夜も氷で寢室を冷すがあれは至極便利だ子」

## 第百六拾九　氷の使ひ方

小山「氷で寢室を涼しくする工風があるか子」中川「極く無造作に出來るよ、僕なんぞは暑い晩にいつでも氷のお蔭を蒙るがそれは斯うするのだ、先づ深い甕を買つて上から布を一枚張る樣に被せて周圍を糸で縛るさ、その布は氷を載せるから少し中の方をたるませて置かなければならん、と云つてあんまりたるみ過ぎると底へ溜まる水が氷へつくから早く溶けていかんよ、丁度好い位に布を張つたら氷箱から三四斤の氷塊を出して其上へ載せる、その甕を寢室に置いて寢ると何處とも無く涼しくつて、夜の暑さを凌ぐ事が出來る子」小山「それは旨い工風だ、早速僕も

試みやう」　中川「寢室計りでは無い、仕事をする部屋へ置いても宜いよ、西洋の會社や、事務所などでは今の仕かけのもつと大きいものを拵へてその側に電氣圖扇が据へてある、氷から出る冷たい風を室内へ分配して、斷えず涼風を送るので執務者は非常に助かるそうだ、日本では冬になると暖爐だの暖房だのと云つて大騒ぎやるけれども夏の設備は滅多に無い子、折々は電氣團扇が据えてある位だけれども暖い風を送るのでは何にもならん、氷を置いで冷たい風を扇ぎ出さなければ電氣團扇の効能が少いよ」　小山「成程爾うだネ、二十人居る室内に十貫目の氷を置いたところで一人が五百目だから三錢か四錢で濟む、互に申合はせて買つたところで知れたものだ、オー暑い〳〵と云つて氷水屋から氷水を取つて二杯も三杯も飲むよりは十貫目位な氷を置いて電氣團扇で涼風を室内へ送らせた方が何んなに便利だか知れない、氷の使ひ方も爾うなつて來なければいけない子」　中川「何にしろ口で氷を飲むと云ふ習慣が止む樣で無ければ氷の利用法は發達しないよ、日本の氷は口で飲ませる爲めに製造す

るから一々水質を檢査せねばならず、汚塵があつても捨てさせねばならず、製造にも監督にも非常の手數を要してそれが爲めに氷の代價が非常に高くなる、西洋では氷箱へ入れたり室内を冷す爲めの氷だから川の氷でも湖水の氷でも水質の清潔なものはドシ〳〵持つて來て米國邊の氷の安いこと、丸で無代價同樣だそうだ、日本でも使ひ氷をドシ〳〵供給して一貫目二錢位で得られる樣にならなければいかんよ、西洋風に氷塊運送の大汽船を拵へて北海道からでもドシ〳〵持つて來れば氷は只の樣に安くする事が出來るそうだ」小山「その代りそれだけの氷を皆んな使ふ位な需要者が無ければならん、然し今の樣にして冬の暖爐代りに使つたら何程でも要る子、早く爾うなつて呉れると僕等も氷箱の氷が安く得られて助かる譯だ」と氷談に夢中なる時いつの間にか臺所へ引込みて御馳走の支度をして居たるお登和嬢は下女に命じて食卓を客の前に出さしめたり、小山之を見て「オヤ復た御馳走になる譯ですか、御馳走は結構ですが毎度の事で御氣の毒の樣な氣がします」中川「ナーニ遠慮し給ふな、

お登和は人の顔さへ見ると御馳走を出す積りで支度をするのが癖だから」

小山「難有いお癖だ子」と嬉しそうに笑つて居る、

## 第百七拾　媒妁役

下女が食卓を整ふる間も中川は席を開きて熱心に談話を續け「時に小山君、僕と玉江嬢の結婚一件だが子、昨日も廣海子爵から御催促があつたので僕は愈よ此の秋には嬢を引取る事に極めたよ」小山「爾うだと子、今も子爵から其のお話しがあつて僕等夫婦が最初の橋渡しをしたから媒妁役も僕等に引受けろと言はれるのだ、僕はお世話こそするけれども媒妁役は然るべき立派な人物をお頼みなさいと云つて來たが誰か適當な人を君の方で頼んだら何うだらう」中川「イヤ少し待ち給へ、僕は此の婚禮に就て色々君に相談し度い事がある、全體今迄の婚禮に媒妁役と云ふものを用ゆるがあれはホンの當日の儀式に列するだけの事で其後の成行には少しも關係せん、その夫婦が如何に生活するか、幸福であるか、不

幸であるか、不幸であつたら如何にして幸福ならしめるかと云ふ様な問題は媒妁役の念頭に少しも無い、婚禮の濟だ後御苦勞様でしたと云てお禮の音物でも貰へばそれで媒妁人の責任は濟んで了ふ、もしも其後の媒妁人の引出される事があれば不吉の離縁談が持上る時だ、爾んな儀式的の媒妁人を立てるのは果して夫婦の幸福を增すだらうか、夫婦間の結合を鞏固に且つ神聖ならしむる爲めにはモー少し有力の方法はあるまいかと思ふ、それが爲めには第一に今の世の結婚法から改良してかゝらねばならんネ、結婚する男女は明治の世に生れて明治式の教育を受けながら結婚式は純然たる天保式である、天保式だと云つて弊害さへ無ければ成るべく舊慣に從ふのが後進者の美德だけれども今の様に結婚式の席上で親戚朋友が酒を飲んで踊つたり跳たり或は餘興を演じたりすると云ふ事は神聖なる人生の大禮を馬鹿にしたのだ、僕はあゝいふ殺風最な結婚式を好ましくないと思ふ、就ては君と相談して最も壯嚴なる且つ神聖なる結婚式を極め度いと思ふが何うだらう」小山「それは至極僕も同感だ、

僕は舊式によつて結婚したものであるが第一に馬鹿氣て居るのは結婚當日の御馳走入費だよ、結婚して新に家を持てば家庭の生活の爲めに種々の出費を要する處へヤレ結婚の祝の物を持つて來たものへは祝儀を出さねばならんとか、祝ひ物を吳れた人には返禮をしなければならんとか餘計な事に金がかゝるから自然と家庭の生活費をつめる樣になつて必要なる臺所道具も買へないと云ふ譯だ」中川「其事に就ては西洋風を決行するのが一番だよ、西洋風と云つたつて贅澤な金持や貴公子なぞの派手な結婚法では無い、宗教界に行はれる樣な風習を言ふので、西洋人が結婚の祝ひ物を贈るのはその人の生活を助ける爲めであるから無論返禮を望みもしないし、貰つた方でも返禮をしない、返禮をしては却て失禮に當ると思つて居る、返禮どころでは無い、結婚の式場へは朋友知人の義務として是非立會つて貰ふけれども菓子一つ出さず、茶一杯飲ませないのが多い、共に晩餐を喫するのはホンの双方の肉親計りだ、僕はあの風が至極適當だと思ふネ」小山「全體出産や結婚に祝ひ物を贈つたり病人に

見舞物を贈つたり死者へ香典を供へたりするのは返禮を受くべき性質のもので無い、然るに今迄の風として大概返禮を出すし、出さないと惡く言ふ者がある、理窟から云へばナゼ返禮を呉れた、人の厚意を無にして怪しからんと怒りつけても宜い位なものだネ」と口を極めて時弊を説く、

## 第百七十一　持参金

中川も負けず劣らず「いかにも君の説の通りだ、その代り結婚式の贈物は實用に的したものでなければならん、西洋風にしてナイフやフークを贈るとか、ランチバスケットを贈るとか、上等にすればミシンを贈るとか、ナプキンやテーブルクロースを贈るとか、肉挽機械を贈るとか、シーツを贈るとか、皿や鍋を贈つてもよし、臺所布巾を贈つてもよし、或は趣向をかへて有益な料理書類や家庭用の書物を贈つても宜い、僕なぞは友人の結婚に育兒の書類を贈つた事が澤山ある、然し今迄の樣に飾り綿なんぞを贈つたつて、何の役に立つものでは無いよ、僕の結婚に就て

は友人中へ廻狀を出す積りだ、祝物を呉れたとて僕の主義として返禮をしない、結婚當日には後日の證人として成るたけ大勢に立會つて貰ふけれども菓子も出さぬ、茶も出さぬ、祝物を呉れるなら實用の物に願ひ度いと爾う云つて遣る積りだ」小山「至極賛成だ、ところでその結婚式は何うするネ」中川「それは今より研究して置いて廣海子爵とも御相談した上で國家婚禮式にでもしやうと思ふが、それよりも先に君を累はして廣海子爵の方へ言傳を願ひ度い事がある、即ち嫁入道具の改良法だ、僕の方から嫁入道具の注文を出しては甚だ相濟まん譯だけれども然し是れは世人の參考にもなる事で子爵も快く受けられると思ふから僕の考へた事だけを傳へて貰ひ度い」小山「至極面白い、今のお嫁さんは明治式であるが嫁入道具はまだ天保式を距る事甚だ遠くないからネ、何うかすると今でも長持の二棹位擔ぎ込まれる事がある位だ、今の世の嫁入道具は是非改良しなければならん、そこで君の方案は何ういふ風に改良するのだネ」中川「先づ僕の考案を言へばだ、第一の先決問題は何程の金を嫁

入道具にかけて何程の金を持參にするか其割合を極める事だ、西洋では婦人に資産が無ければ嫁に貰はない、我邦では之に反して金滿家の娘も資産は持つて行かないで嫁入道具を澤山持つて行く、僕の知つた金滿家の娘は嫁に行く時仕度金に八千圓かけた、それで向ふへ行つて間も無く金子の入用が出來て貳百圓實家に借りに來た、八千圓の嫁入仕度で嫁に行く者が二百圓三百圓の現金に窮する樣でも甚だ權衡を失つて居る、僕ハナニも妻の資産を當にする譯では無いが八千圓を嫁入支度にかけるなら、四千圓で嫁入道具を拵へて、四千圓は本人の資産として持たせて遣らん事を望むネ、嫁入道具は利息を生まないからそれ以上に殖える事は無いが、四千圓の金を銀行へ預けて置けば六分にして二百四十圓の利子が出る、それを遣はずに年々貯蓄すれば十年二十年の後には一萬圓にも二萬圓にもなる、假令ひ八千圓で無くつて二千圓位を娘の嫁入にかける人でも千圓を道具にかけて千圓は持たせて遣るが宜い、僕は今の世の嫁入道具は金を殺して使ふのが多い樣に思はれる、廣海子爵は無論其邊の

事も考へて居られるだらうが僕は世間の人に爾う云ふ習慣をつけ度いと思ふネ、」小山「いかにも君の言ふ通りだ、婦人として資産の無いのは一生の不幸だ、子爵も玉江孃には玉川の地所の一部を譲られると云ふ話しだから其點は心配し給ふな、そこで嫁入道具の拵へ方は何うする子」

## 第百七十二　衣服と帶

中川「全體今迄の嫁入道具は何で成立つて居るだらう、僕は八千圓かけた人に聞いて見たら單笥長持夜被蒲團手道具の類は千圓未滿で殘りの七千圓餘は盡く衣服と帶とに投じたのである、其外に以前から持つて居る高價な指環や時計の類を數へたち確に一萬圓位な價値の物を持つて行つたのだ、衣服と帶に七千圓もかけたのだから二百圓三百圓と云ふ帶計りが十七八本もあつて衣服も殆ど生涯に着盡せない程拵へた譯だ、小山君、斯ういふ道具の拵へ方は果して本人の幸福になるだらうか、僕はまだ結婚して見ないからよく分らんけれども多分幸福であるまいと想像するが

何うだらう、君は結婚した經驗があるから何と思ふ？」小山「その衣服に就ては僕等夫婦に大なる經驗がある、僕のワイフは君の知つた通り資産家の娘であるから今の話しの樣に生涯着盡せない程の衣服を持つて來たがネ、其中の大部分は持ち腐れになつて了ふ有樣である、何となれば衣服の色合摸樣と云ふものは年々歳々流行が違て五年も十年も同じ物が流行する事は無い、結婚當時には流行した物も二三年の後にはトント顧みられない物もある、それが爲め常に流行後れの物を着なければならん苦痛もある、それにネ君も知つて居る通り近年婦人の衣服は大層派手になつた、西洋人と交際したり、多人數の會合へ出たりする事が盛になつたから昔し風のヂミな模樣やヂミな色合は頓と引立たないと云ふので、近頃は年を取つた婦人が大層若造りになつた、以前は十七八の娘で無ければ着られないと云ふ程華やかな物を三十近い婦人が着て居る有樣だ、此の現象は果して長く續くか否や分らんけれども、西洋人が老年になるほど粧飾に苦心する事を思ふと日本婦人も益々派手になるだらうと思ふ、

然るに僕のワイフが嫁に來る時親達は何ういふ主義で衣服を選擇したかと云ふと、何でも長く着られるものとか、年を取つても用ゐられるものとか、即ち永久主義で衣服を作るから色でも柄でも皆んなヂミ過ぎる、是れならば三十過ぎてもまだ着られる、此帶は四十位まで締められると遠い未來計りを考へてあるから、ワイフなぞは今現に着る物が無いので弱つて居る、それでは三十以上四十位の時にその衣服が役に立つかと云ふと流行に後れて用ゐられまいと思ふ、よしや用ゐられるにしても嫁入の當時から十年二十年先の物を拵へて置いたのでは、年々の土用干に出し入れする計りも中々に手數だ、その中には一度も着ない内に保存法が悪くつて星の出た物もあるし、箪笥から出し入れする計りで角がすれて來る物もあるし、實に寶の持腐れだ子、そこで僕は嫁入する人に忠告するが最初に餘り澤山衣服を拵へるもので無い、それだけの代價を銀行へ預けて置て入用の時引出して好きな物を作ればその方が何程便利だか知れないと思ふ子」中川「僕も爾うだらうと思つて居る、そこで衣服を入

れる簞笥だテ、あれも何とか改良して貰はんと日本の簞笥は依然たる天保式だから隨分色々な不便がある子、僕の持つて居る簞笥なぞは直段が安いからでもあらうが、買ふと直ぐに錠が毀れて了つて幾度直したか知れんせ、然し今でもまだホントの役には立たんよ」と室隅にある簞笥を指す、

## 第百七十三　簞笥と箱

小山も簞笥を見て打笑ひ「アハヽヽ日本在來の簞笥は錠を卸して盗難を防ぐ爲めに出來て居るのでは無い、あの錠前は殆ど飾り物同樣だ、見給へ新しい簞笥だつて細い針金を刺し込めば誰にでも明くもの、それに鍵の大きさも殆ど外の簞笥と同じ樣だから、似た鍵を持つて來れば直ぐに何の簞笥にも適用する、僕の家なぞは一つの簞笥の鍵が見えなかつた時外の簞笥の鍵を持つて來たら直ぐに明いた、それから以來一つの鍵が双方の役に立つて居るがそんな事では隨分不安心だ子」中川「それに日本

風の錠は毀れ易くつて仕方が無い、力任せに抽斗をウムと引けば錠は直ぐに毀れて抽斗が拔けて來る、誰でも嫁入道具に箪笥を造るなら外見は構はんから西洋風の極く丈夫な錠前を取付ける樣にしたら宜いだらう、然し錠前の事は別にして日本風の桐の箪笥では毛織物を保存する譯にならんネ、日本の箪笥は絹物と木綿物を保存する爲めに出來たもので毛織物の無い時代の產物だ、然るに今の世には洋服もあるし、羅紗もあるし、セルもあるし、フランネルもある、婦人用の物だつて吾妻コートでもマーフでも毛の物は澤山ある、それを箪笥へ入れて長く置くと假令ひ驅虫藥を入れて置いたところが少し油斷すると直きに虫がつく、毛織物を一度虫に喰はれては始末にならんよ、それでは西洋風の箪笥が宜いかと云ふと普通の西洋箪笥でも此の點は矢張り同じ事だ、日本に在る西洋人が自分の衣服を虫に喰はれて驚いたと云ふ話しがある、是れは畢竟日本の空氣に濕氣が多くつて虫の發生が非常に烈しいからだ、日本では特別に毛織物を保存する裝置をしなければならん、先年獨逸皇帝から極く上等

の毛皮を樺山伯と西郷伯に寄贈された事がある、故の西郷伯は毛皮を保存する經驗があつたのでモー一度日本で鞣させて上手に保存したから何事もなかつたが、樺山家では其儘置いたのですつかり毛が拔けたと云ふ話しがある、獨逸の樣に空氣が乾燥した處で鞣した皮を日本へ持つて來ると役に立たん、爾う云ふ譯で日本に來て居る西洋人は毛織物や毛皮の保存法に大層苦心するが、一番好い方法は本の箱の內部をすつかり武力板で張り詰めて、其中へ毛物を入れたら驅虫藥のナフタリンか或はナフタリンの臭氣を嫌ふなら樟腦とナフタリンを混ぜたものを入れて置いてピッタリ蓋をするに限る、斯うすると毛織物へ虫がつかない、毎日出し入れする洋服などは簞笥に置いても好いが、一年も二年も保存するものは是非斯ういふ衣裝箱を拵へなければならん、是れからの嫁入道具には是非とも此の武力張の衣裝箱が入用だ子」小山「成程それは好い事を聞いた、僕も洋服を長く仕舞つて置いて出して見たら虫の爲めにボッ〳〵孔の明いて居た事があつた、我々の家庭にも是非その衣裝箱は必要だ子」

中川「それから嫁入道具の一つとして夜被蒲團の拵へ方は餘程注意して貰はなければならん、僕は廣い家へ引越したら是非とも寢臺を用ゐ樣と思ふ、今迄の樣に人の歩く疊の上へ薄い蒲團を敷いて寢るのは心持も惡いし衛生上にも好くない、寢臺を用ゆると日本風の夜被蒲團は役に立たなくなる」と風變りな注文、

## 第百七十四　夜被蒲團

主人の言の奇矯なるに小山は少しく笑ひを含み「君の樣に言つた處でマサカお嫁さんが寢臺を擔いで來る譯にも行かず、と云つて夜被蒲團一枚も無しでは何だか淋しい樣だし、假令ひ不要になるまでも夜被蒲團の一組や二組位持つて來なければなるまい」中川「それは無論夜被蒲團を斷はる譯ではない、僕が用ゐないでもお客の爲めに備へて置く必要があるけれども今迄の樣な夜被蒲團の作り方では甚だ以て實用に適せん、ヤレ縮緬を表にするとか、緞子の夜被を拵へるとか、外觀の美くしいもの計

り擇つて品物へ金をかけるけれども肝腎の内部はお粗末な綿を入れたものが多い、然るに夜被蒲團の役目は美麗を以て人に誇るのでは無い、夜の寒氣さを防ぐと云ふのが大目的であるから外觀よりも寧ろ内部の綿を精選しなければならん、西洋の贅澤な夜被は一枚五六百圓もするが表は薄い白い市で外の物と變つた事は無い、その代り中は寒國の鴨の胸毛計りを蒐めたものだからそんなに直段が高くなる、鴨の胸毛計りで拵へた上等の掛蒲團は輕くつて暖かでその心持の好い事は何とも言はれんそうだネ、我邦ではまだそれほどの贅澤をする人はあるまいけれども夜具一組の表と裏へ澤山の金をかけて、中の綿はそれよりも安上りだと云ふ事が澤山ある、つまり日本人は夜具を作る時先づ布地は何にしやうと云つて布地から先へ心配する、西洋のは中身から先へ擇ぶのだから布地はホンの附屬物に過ぎない、僕の主義で夜具を作るなら先づ中の綿を精選して表や裏は大概のもので宜いとするのだ、それからモー一つは夜被の襟へ色彩の燦爛たるものをかけたりする人があるけれども、あの色彩は人

の腦を刺擊して安眠を妨害する、不眠症に惱む人は白い布を視つめて居ると自然と眠りを催す位で、白色は人の腦を鎭めるが紅や青の色は人の腦を刺擊する、安眠の道具たるべき夜被の掛襟りに安眠妨害の色を用ゆるとは隨分不都合さ、それに近頃は染草に多く有毒の物を使ふから彩色の陸離たる夜具は或る場合に神經痛の原因ともなるそうだ、僕をして衛生的の夜具を作らしむれば蒲團も夜被も盡く白色を用ゐる子、白色ほど清潔なものは無いから是れが一番だ、それから今迄の樣に夜被蒲團へかける金を裂いて澤山のシーツを作らせるのが必要だネ、白いシーツをよく洗つて置いて取かへ引かへ被せるのが何より清潔だ」小山「成程それも至極尤もだ子、世間の人が娘の爲めに嫁入の夜具を作るなら第一は表よりも中身の綿を擇ぶべし、第二は出來得ぺくんば表も裏も白色の布を用ゆべし、第三は夜具と共にシーツを澤山に用意すべしと斯ういふ譯だネ、シーツは少くとも一ダースや、二ダース位夜具に添へる物としなければならん子」中川「勿論一ダースや二ダースは入要だ、それ計りは多

い程調法だネ。夜具に百圓金をかけるなら五十圓で夜具蒲團を作つて五十圓でシーツを買ふ位にするが宜い子、モー一層立入つて僕の注文を言へば夜具を二組も三組も持つて來られるよりは夜具は一組位として白い毛布の上等なのを十枚も二十枚も持つて來て貰つた方が至極便利だ子、白い毛布と白いシーツが澤山あれば急場の時には幾組の夜具でも出來るからネ」

## 第百七十五　ミシン一臺

小山も主人の言葉を首肯し「それは僕も同感だ、日本人は重い夜被をかけ馴れて居るから毛布の輕いものをかけると寒い樣に思ふが、毛布をかけ馴れると輕くつて暖かで重い夜被なんゞは到底かけられないよ、全体夜被蒲團と云ふけれども敷蒲團の方は充分に厚くしなければならんが夜被の方は毛布で澤山だ子、關東の人が夜被へ袖をつけるのは肩が寒いと云ふ處から起つたので、薄い薄團の上へ寢た時はあの袖で肩を掩ふけれど

も西洋風にズボリと落ち込む樣な蒲團を敷けば夜被の袖なぞは不要のものだ、袖があるとシーツがかけにくいし、餘計な布が要るし、あれなんぞは蒲團の方を改良すると全く無用の長物だ子」中川「隨分世間には敷蒲團の方へ一貫五百目位の綿を入れて夜被の方へ二貫目位の綿を入れる事がある樣だ、即ち敷蒲團よりも夜被が重くなるのだ、それが爲めに寢ると胸を壓迫したりして色々の不都合が起るよ、同じ三貫五百目の綿を使ふなら敷蒲團の方へ二貫五百目入れて夜被に一貫目入れる位が丁度宜い子」小山「全體日本の夜被蒲團は見せる爲めに作る樣なものだ、そんな惡い表を使つては人が來た時見つとも無いとか、綿が薄くつてはお客に出す時見つとも無いとか、即ち此の見つとも無いが先に立つから表計り立派にして中にはコツ〳〵した惡い綿なんぞを入れるのだ、夜具は寢る爲めに作るべきもので人に見せる必要は少しも無いのだが兎角外見を飾るからいかんよ、今度廣海子爵に逢つたら君の言葉を傳へて夜具を作るなら表も裏も白計り、毛布とシーツを澤山用意する樣にと傳言しやう」

中川「何卒爾う願ひ度い、それからネ、手道具の一つとして鏡臺針箱の外に手ミシンか或は足ミシンの一臺は是非嫁入道具に必要だ子、お登和なんぞは以前からミシンを使ひ馴れて居るが、あれは進歩した裁縫器械だから是非今の家庭に入要だ、嫁入道具に琴の一面はあるがミシン一臺は無いと云ふ樣なお嫁さんでは世帶持の惡い事思ひ遣られる子」小山「普通の家庭には足ミシンよりも手ミシンの上等なのが便利だ子、最も西洋風の家なら足ミシンに越した事は無いけれども日本風の疊の室には手ミシンの方が輕便だ、僕のワイフも近頃ミシンを使い出したがその便利だこと、ナゼ早くから使はなかつたらうと悔んで居る位だ、シャツを縫つてもエツプルを縫つても手で縫ふ時間の五分の一よりもつと早く出來てその丈夫さと云ひ奇麗さと云ひ到底手縫の遠く及ぶところで無い子、僕は世間の女學校がナゼ一般にミシン裁縫の教授法を始めないかと思ふ子、尤も一二の處は實行して居る處もあるがまだ全國には行はれん、その癖女學校では西洋の歷史でも文學でも教へて居るが歷史より文學よりも先

づミシンの使用法から教へて行かなければ實用にならん、音樂も結構だし、ピヤノーもバイオリンも女の嗜みとして學んで置くに限るけれども、それよりも先にミシン裁縫を習つて置かなければ女の嗜みの順序が違ふ子、僕の知つた娘さんはお嫁に行く時ピヤノーを持つて行つたがミシンは持つて行かなかつた、是れからの嫁入道具には針箱とミシンを缺いてはならん子」

## 第百七十六　衛生器具

中川は色々得意になり「小山君、それから新式の嫁入道具には是非とも家庭用の衛生器具を加へなければならんと思ふネ、衛生上の器具はイザ病人が出來たと云ふ時急に入用が生じるけれども平生は毎日用ゐないから大抵な家でも一通り揃へてある處は寡いよ、それが爲めに急の時は狼狽して藥屋へ驅け付けたりお醫者の家に借りに遣つたりする事も起る、爾う云ふ性質の物は代價も高い譯では無し、嫁入道具を買ふ時に揃へて

置けば家庭を作つた上に何程の利益をするか知れない、それに家庭の衛生は是非とも女が心得て居なければならん事で紫式部の歌を學ぶより先に衛生學の一通りを學ばねばならん位のものである、婦人の衛生思想を養はせる爲めにも衛生上の器具を持たせて遣るが宜いネ」小山「そこで衛生上の器具は何と何が要るだらう」中川「爾うさネ、先づ第一に必要なものは體温計だネ、今の人の家庭に時計の無いと云ふ事は滅多にあるまいがまだ體温計の備へて無い家は澤山ある、其癖體温計は一圓位な安いものだけれどもそれすら自分の家に無くつて醫者が來なければ熱の度が高いか低いか分らん事がある、時間を勘定する爲めに時計が必要であれば自分の體温を測る爲めに體温計は猶更必要である、或るお醫者が爾う云つたよ、西洋人は何度の熱が出て困ると容體を云ふが日本の病家では只熱がある樣ですと云つて熱の度を言ふ事は滅多に無いと、成程爾うだらうと思ふネ、自分には少し熱がある樣だと思つても體温計で測ると案外に熱が無くつて安心する事もあるし、少し身體の工合が惡いと思つ

て體温を測ると中々熱の高い樣な事もある、つまり體温計無しで身體の温度を想像するのは時計無しで時間を推測すると同じ事だ、體温計一つが家庭に無い樣では衛生思想に乏しい事想ひ遣れるネ」小山「成程それも分つた、其次は」中川「吸入器なんぞも是非必要だネ、人は風邪を惹くと直きに咽喉が惡くなる爾うすると吸入器を使ふ必要が起るし、小兒が風邪でも引くと是非吸入器が無くてはならん、然し最初から吸入器を備へ置く人は寡くつて醫者に言はれてから始めて買ふ方が多い、それから牛乳や藥を量るメートルグラスや牛乳の脂肪を測る檢乳器或は牛乳防腐器、イルリガートル、浣腸器、耳を洗ふスポイト、點眼器、目洗ひ、ピンセット、脱脂綿にガーゼの樣なものは是非ともお嫁さんの手道具になければならん、其外に若しも仕度金が多いならば顯微鏡を一つ買つて持たせて遣るのが親の慈悲だネ、下女なぞに何程八釜しう言つて生の水を飲むなと敎へても夏なぞはツヒ隱れて生の水を飲み度がる、一度顯微鏡で水の中の虫を見せて是れは皆んなお腹へ入るから氣味が惡いと言ふ

とそれで全く生水を飲まなくなる樣な事が毎度ある」小山「下女計りじやないよ、妻君自身からして其通りなのさへあるもの、僕の知つた家では娘に三百六十五圓の料紙箱を買つて嫁入に持たせて遣つたが料紙箱は二百圓のにして百五十圓の顯微鏡を買つて與へたら何程利益だか知れない子」と談話に夢中なる時食卓は既に整ひて一皿のスープ主客の前に持ち出されたり、

スープに林檎を用ゆる時は酸味のあるものを撰ぶがよし

## 第百七十七　新式スープ

御馳走の出でたるより中川は座を直し「小山君スープが出たから食べながら話しをしやう」小山「では御馳走になりませうか子」とスープを啜り「是れは妙、此のスープは所謂る夏の冷スープだネ、實に何とも言はれん味がするネ」中川「それは果物のスープで暑い時分には最も可いよ、僕は此頃毎日そのスープを遣るが極く無造作に出來て味はその通り上等だ、此のスープは誰に出しても悦ばんものは無いネ」小山「實に美味し

いものだ何うして拵へるネ」中川「何の果物でも出來るが、是れは巴丹杏で拵へたので、果物の中では林檎や巴丹杏や桃などで拵へたスープが至極美味しい樣だが、それには先づ巴丹杏の皮を剝いて直ぐ水へ入れて好い加減に砂糖を加へ柔く煮るのだ、同じ巴丹杏でも酸味の多いのと寡いのがあるから砂糖はそれによつて加減しなければならんが甘過ぎるとスープにして味が重い、あんまり甘過ぎない樣うに煮て裏漉しにして冷して置く、水の中か氷の中へ器ごと漬けて置く方が宜い、別に二合の牛乳を煮立てゝコンスタッチ大匙半分を水で溶いて加へるのだ、少し煮るとコンスタッチがかへるけれども然し葛のかへる時間よりも三倍程長いから氣をつけなければならん、かへらないコンスタッチでスープを作るとザラ〳〵していかん、それがかへつたら火から卸して是れも水か氷で冷して置く、イザ食卓へ出さうとする時此の冷へた牛乳と果物の裏漉しとを等分によく混ぜ合せて出す計りさ、レモン油一滴を加へると尙ほ味が好くなる、君も歸つたら試して見給へ、暑い時分は毎日でも飽きない

よ」小山「必ず試さう、コンスタッチが無い時は日本の葛でも出來るだらうか」中川「葛でも出來るが極く上等の葛でないと少し葛の匂ひがあるネ、葛なら濃ひ葛湯位に牛乳を煮て置くのだネ」小山「桃のは何うするネ」中川「矢つ張り今の通りさ、桃を煮て裏漉しにするのだが日本桃や天津桃は少しザラリとする氣味があるし、水密桃ならば砂糖を減じないと甘過ぎる事がある」小山「林檎も好いだらうネ」中川「林檎のは上等ダ子」小山「斯う云ふ結構なスープが手輕に出來れば今頃は毎日是れを拵へるに限る子、夏は血が濃くなつて腦病を起し易いから果物スープで血を澄ませるのは何より肝腎だ、時に中川君、先刻の話しはまだ中途半端だか其外の嫁入道具の新案は無いか子」中川「まだあるよ、是れから先のお嫁さんには是非共家庭必要の書物を本箱へ入れて持たせて遣らなければならん、現に僕の知つた娘さんは親の注意で看病學の書物をお嫁入に持つて行つたが一度も讀んだ事が無かつた、然るに醫者の遠い田舍へ行つた時良人に煩らはれて急に其の本を出して讀んだがそれで非常

に助かつたと云つた事がある、娘が嫌ひで讀まなくつても構はん、看病の書物、衛生の書物、料理の書物、生活上の書物などは是非共一通り揃へて持たせて遣らなければならんヲ、それに育兒の書物は決して缺くべからずだ、爾ういふ物はいつか一度必ず役に立つ事がある、文明國の新夫人に讀書の趣味が無い樣では到底幸福を享ける譯にならんよ」小山「然しヲ、半襟は幾十枚持つて居ても人生必要の書物は一冊も持たない人さへある、まだ〳〵、中々急にそこまでは進歩せんヲ」

## 第百七十八　新結納

小山は果物のスープを啜り了りて匙を置き「そこで中川君、結納の取かはせは何うするヲ、君は結納の代りに醫師の身體檢査證を交換すると云ふ說であつたが、それには少し困る事がある我邦にはまだ確實に身體檢査を營業として檢査證を出す醫師が無い、懇意な醫師に賴んで書いて貰つたところで醫師の德義として患者の秘密を守らねばならん事があるし、

肺結核の病人に向つて氣休めに氣管支病だの肋膜炎だのと云つて置く事があるのにその檢査證へ肺結核があるとも書けない、して見ると實際有効な檢査證を得る事が六か敷子」中川「それには西洋で行はれる樣だ双方が生命保險をつけて保險證を交換するのも一つの方法だね」小山「それは至極宜らう、然し婦人が病的男子と結婚して一番殘酷な目に逢ふのは花柳病だ、爾して其事實が最も今の社會に多い、西洋では花柳病に罹つて居る男子は其全快後三年迄とか五年までとか結婚する事の出來ない法律で禁じてある、我邦では法律の禁も無いし、德義上の制裁も無いから不德義な男子は花柳病を隱くして勝手に婦人と結婚する、それが爲めに婦人は生涯の病を得て生命をさへ失ふ者も澤山ある、實に是程悲慘な事は無いネ、然るに此事は表向きに發表されんから世間でそれ程に騷がないけれども、實際の事實を調査して統計表を拵へたら非常に澤山あるだらう、今の社會に不幸なる婦人を數へたら此の原因が最大多數を占めるだらう、上流社會の人々でも此の難に逢ふ事が澤山ある、現に華族の

姫君が豪商の息子へ嫁入してその病を傳染された爲め髪は拔ける色は惡くなる、醫者に罹るのは嫌いで段々病氣が重くなつた爲め遂に發狂した事もある、爾う云ふ例は外にも澤山あるだらう、實に婦人の身に取つて是程可哀想な氣の毒な事は無い、と云つて良人に花柳病があるのを理由として離婚を請求した話しも滅多に聞かん、理屈から云へば是れ程正當な離婚の請求はあるまいけれども實際に夫婦となつた以上は人情としてそれも容易に出來ないと見える、して見ると此の不幸に陷つた婦人は生きながら地獄に落ちた樣なものだ、妊娠しても多くは流産するし、子を生んでも病的の者計り出來てその害毒は子孫に及ぶ子、僕は爾う云ふ婦人を見る毎に覺えず涙を泄すよ、僕の說で云ふと癩病は人が蛇蝎の如く嫌ふけれども本人の罪計りて無い事もある、即ち遺傳の爲めに起るのは寧ろ憐むべき事情がある、花柳病は多く本人の罪であるから憐むに及ばん、癩病も取締法を設けなければならんがそれと同じく花柳病に罹つた男子の結婚を取締まる事が最も必要だと思ふ子、今若し虎列刺病の細菌

を故意に食物へ混ぜて他人に食べさせて病死させたら、その人は無論殺人の罪に問はれるだらう、無垢の淑女を嫁に貰つて其人の花柳病の細菌を扶殖するのは殆ど前の例に類似して居る、現に僕の家に居つた下女の姉は漁夫の家へ嫁入したが結婚後五日目に良人の衣服を洗濯して居ると、何ういふ機みかその衣服より痳病の毒が眼へ飛込んで遂に盲目となつた、その後二月程にして其の女は離縁になつたが僕は此の事を聞いて實に憤慨した子、斯る悲慘な出來事があつても今の法律は如何ともする事が出來ないもの、中川君、君は何と思ふ子」と餘程激昂したる口氣、

## 第百七十九　婦人の不幸

花柳病者の結婚は志士の最も憂ふべき所なり、中川も意見は同じ「小山君、其事に就ては僕も澤山な證據を持つて居るよ、イヤ僕計りでは無い、大抵な人に聞いても知人親戚の間に花柳病者と結婚して不幸に陷つた實例が一つや二つ無い事は無い子、人に愧づる病氣だから成るべく他人に

隱して居るけれども若しも有の儘に發表させたら全國に幾千萬人の不幸婦人があるか分らん、現に僕の知つた醫師は女の子計り八人あつて皆な嫁に遣つたが不幸にしてその内の二人迄が夫の花柳病を受けた、今時の樣な婚禮の風習では醫師ですらも此の不幸を豫知する事も出來ず、豫防する事も出來ない位だから世間の人に尙ほ出來ぬ、實に婦人の爲め氣の毒だと歎息した話しを聞た、是は是非とも法律を以て花柳病者の結婚を取締らねばならんヲ、西洋の樣に花柳病のある男子は全快後三年間とか五年間とか結婚する事を許可せぬとしたら宜らう」小山「然し花柳病があるか無いか政府が一々檢査する事も出來ん、それには困るヲ」中川「結婚届をする時に醫師の證明書を出させる事にするのだヲ、外の病氣の有無も證明すれば尙ほ結構だがそれは後廻しとして先づ花柳病の無いと云ふ證明書を添へて結婚届を出させるのだヲ、それだけが實行されても社會には大利益だ、然し僕の考へではモー一層進歩させて結婚届には完全なる身體檢査證を添へさせ度いヲ、花柳病の有無は勿論癩病も非常に

恐るべき傳染病で近頃は地方の豪家なぞに癩病の血統があると土地で結婚が出來んから東京や大阪の都會へ出して結婚させる事が澤山ある、それなんぞは實に詐僞も同樣だネ、丁度去年の事だ、或る遠國の豪家から東京へ留學して居る娘さんを或貴紳の息子さんに遣るべき結婚の相談が出來て、既に結婚式を擧げやうと云ふ前日、その娘さんは癩病統で東京へ留學したのは嫁入口を搜す爲めだと分つた故忽ち破談になつた事がある、癩病では破談になるが花柳病があると知つて破談になつた事はまだ聞かない、花柳病も癩病と同樣に恐るべきものである子」小山「全體結婚は神聖であるべき筈だのに今時の結婚ほど詐僞の行はれる事は無い、花柳病も隱し癩病も隱し、中には財產の無いものがある樣に嘘を吐くし、再緣の癖に初緣だと云ふし、年齡を隱したり、經歷を僞つたり、此の位詐僞の多く行はれるものは無いよ、媒妁口などと云ふものは双方の詐僞を交換する役目だと云つても宜い位だ、實に考へて見れば不思議だよ、子ー中川君、僕は此に於て一の問題がある、婦人が媒妁口の詐僞手段に

罹つて嫁に行つた後良人に花柳病があるとか癲病があるとか云ふ事を發見したら天命と諦らめて辛抱すべきものだらうか、或は離緣を取つて歸るべきものだらうか、勿論外の事情に纏綿するからそれ計りで去就を決する譯にもなるまいが、もしそれだけで決する事が出來たら何れにしたものだらう、僕は婦人の爲めに此の問題を決して置き度いと思ふ子」

## 第百八十　南瓜料理

中川「それは無論詐僞にかゝつた樣なものだから離緣を取つて歸つても差支へは無い譯であるが、然し結婚した後に發見したのではモー既に遲い、最初にそんな詐僞的男子と結婚をさせない樣に親達が注意しなければならん、又實際の人情として一旦夫婦となつた以上は詐僞にかゝつたと知つても離緣を取る譯にならない、先日もある雜誌の質問欄に、結婚すると間も無く良人が詐僞取財で監獄へ入つた、良人の出獄を待つて婦道を盡すべきものであらうか、今の內に離緣を取つて實家へ歸るべきも

のであらうか、と不幸なる婦人の質問がいとも哀れに書いてあつたがあれなぞは實に氣の毒とも可哀想とも言ひ樣が無いね、然しそんな男の處へ嫁入したと云ふのが最初の不注意である。結婚後に後悔するよりも結婚前に充分調査して念を入れるに限るよ、生涯の運命を詐僞的の媒妁口や一度位の見合で決するのは輕卒極まるからッ」小山「實に爾ふだよ、そこで今の花柳病問題は何うするネ法律の出來るのを待つて居ては急な事で無いが今の世に直ぐに行へる方法は無いか知らん」中川「今の世に直ぐに行へる方法は外に仕方も無いッ、結納取かはせの時保險證を交換すると同時に花柳病の有無を取合はせるのが必要だッ、然し是れも今の世の人情としてお婿さんの方へ花柳病はありませんかと打附けに聞く事も出來んから此に於て僕は媒妁の代りに新式なる結婚保證人を立て度いと思ふ、婿の方からも保證人を出し、嫁の方からも出して双方の保證人が病氣の事や身體の事を誠實に保證するのだッ、保證人からして何の誰は決して花柳病も無い、肺病も無い、癩病も無いと云ふ保證をするのだ

子、或は一度花柳病に罹つたけれども五年以前に全快したとか、有の儘の事實を保證しなければならん、今の世の人は百圓の金を貸しても保證人を立てさせる癖に大切な娘を遣る場合には保證とすべきものが無いのだ、百圓の金よりも娘の方が大切でなければならん、僕と玉江嬢との結婚に就ては僕の方から君を保證人に立てるから廣海家からも保證人を立て、双方の保證人が結婚式に立會ふ樣にして貰ひ度い子」小山「それは相談次第で何うにでもなるが君の結婚で新例を開いて世間の人に其事を實行させたら宜いだらうと」話しの内に新料理は卓上へ置かれたり、中川客に薦め「小山君、是れは南瓜のバター燒きだが、南瓜の手輕料理では是れが一番美味しいよ」小山「ウム、成程、實に結構だ、是れは何うして拵へる子」中川「それは南瓜の皮を剝いて二分位な厚さに切つて御飯蒸か蒸籠の中でよく蒸す子、それをベシン皿へ入れて砂糖と鹽とを振つて澤山のバターを載せてテンピの中て上の方が少し焦げる位に燒くのだ、バターが南瓜へ浸み込んで實に結構だ子」小山「是れは何よりの御

馳走だ、何でも南瓜の樣な澱粉質にバーターの樣な脂肪を取合せると必ず味が合う子」中川「全たく爾うだよ、酢の物には甘いものを取合はせると云ふ樣に工風すれば色々の新料理が出來る、僕の家では赤茄子の皮を剝いて輪切りして一旦酢に浸したものへ苺のシロップをかけて食べるが實に味が好くつて赤茄子の嫌らいな人でも是れを出すと悅んで食べるよ、シロップが無ければジャムを溶かしてかけても宜い」小山「赤茄子の嫌ひな人がまだ折々あるがその新料理は必らず好いだらう」と南瓜を喫しつゝ「時に中川君、結婚問題に就ては僕も婦人の生涯に大關係ある改良意見を持つて居るよ」中川「それは何ういう事だ子」小山「即ち里開きの改良と新婚旅行の改良さ」

赤茄子には葡萄酒と砂糖をかけても味良し

## 第百八十一　里開き

中川は興あり顏に「君の方は僕と違つて經驗があるから新案も多いだらう、里開きや新婚旅行の改良は何うするかネ」小山「先づ里開きの方か

ら話しをしやう、此事は婦人の生涯に大關係を及ぼしてそれが爲に不治の病氣を釀す事もあるから、僕は里開きの改良を天下に呼號して世人をして僕の新案を實行せしめ度いのだ、全體結婚は婦人の爲めに生涯一度の大事件であるから誰でも心身に非常な動亂を起す、即ち身體にも大變化を起すし、精神にも大變化を起して今迄に知らない程の大激動を感じるのだ、然るにその激動を鎮制せしむる方法は里開きの外に無い、左れば昔しの風では婚禮の後三日目にお嫁さんとお婿さんとが相携へてお嫁さんの實家へ行くと、實家では親類知友を聚めて御馳走をする、其の御馳走が濟んだ後お婿さんはお嫁さんを實家へ殘して歸つて行く、お嫁さんは其の儘十日も二十日も或は地方に依ると三十日間も實家に逗留して居て、結婚當時の神經動亂が全く鎮まつた後嫁入先へ戻つてそれからホントに落付くのだ、今でも地方へ行くと此の風習が行はれて居る、東北でも關東でも各處に此の風が殘つて居るが近い處では相模邊に此の風がある、又關西の方では結婚後三日目にお嫁さん計り實家へ戻つて四五日

逗留した後、お婿さんを呼んで御馳走した上お婿さんに連れられて歸ると云ふ風がある、何れにしても結婚後お嫁さんを四五日休養させるのは同じ事た、是れは古人が婦人の爲めに深く考へて定めた風習だネ、實によく衛生上の道理に適つた習慣だネ、然るに現今東京邊に行れる里開きは新夫婦相携へてお嫁の實家へ行つて御馳走になると云ふ計りだ、其儘相携へて歸つて來るから未知の人に會ふだけの功能で、婦人の神經動亂を鎮制せしめる爲めには何にもならん、僕は此の里開きを昔し風に改めて里開きとは結婚後三日目に嫁女が實家へ戻つて、少くも一週間以上逗留すると云ふ事にし度いネ、是れは僕が熱心に主張する處だ」中川「それでは改良と云ふよりも寧ろ復古だネ、婦人の神經動亂は何ふいふ風に身體へ利くだらう」小山「それは色々の病氣を引起す、第一神經が過敏になつてヒステリーを起すものが澤山ある、輕いのは直きに癒るが重いのは生涯の痼疾になるネ、然し素人には新婚婦人が神經動亂の爲めに何程の神經過敏性を起して居るかそれを察知する場合が無い、それ故大概

は打捨てゝ置いてヒステリーが重くなつた時初めて醫者にかゝる、然るに齒醫者へ行つて見ると直ぐにその神經過敏が分るさうだ、娘時分に平氣で齒の療治をした者が結婚して間も無く齒醫者へ來ると、齒の神經が過敏になつて居て少し觸つても飛上る程に痛がる、到底面倒な治療の出來ない事があるさうだ、齒の神經がその通り過敏になつて居る計りで無く身體の神經は何處でもその通り過敏になつて居てそれが爲めに色々の病氣を引起すそうだ、よく注意して調べたら世間の婦人中結婚當時の神經動亂の爲め生涯の病氣を起した人が澤山あるだろう、尋常普通の結婚でさへその通りだから近頃折々ハイカラ先生のする樣に結婚の翌日汽車へ乘つて遠方へ新婚旅行を企つる如きは實に危險千萬だね」

## 第百八十二　新婚旅行

中川「して見ると新婚旅行は何うするが宜からう」小山「さあ其事だテ、新婚旅行と云つて若夫婦が相携へて温泉なぞへ出かけるのは交情を親密

にする爲め極く結構だけれども、今も言ふ通り結婚の爲め身心の動亂して居る處で直ぐに汽車へ乘つたり電車へ乘つたり或は山坂を車でガタガタ搖られたりしては愈よ健康を害するネ、健康と云ふと漠然として居るが第一に心臟機能を害するそうだ、左なきたに心臟の強く無い婦人が結婚や旅行の動亂の爲め一層心臟を弱くして頭痛持ちになつたり外の病氣を起したりするのは生涯の不幸だネ、それに我邦の結婚法は米國風の自由結婚で無い、多くは一二度の見合で話しが極つた位のものだからお婿さんもお嫁さんも結婚するまでは未知の人だ、それが昨夜結婚を濟ませて今日は直ぐに遠方へ旅立ちをした處で双方共に何だか夢の樣なものた、丁度島流しにでも逢つた樣な心持だ、男の方は爾う云ふ塲合に遠慮をしたり斟酌をしたりする事が寡いけれども、女の方はまだ婿君の氣心も知ないから何事にも遠慮勝ち斟酌勝ちで自然の愛情が出るどころか、其實は心細い樣な羞かしい樣な半分は五里霧中の樣な心持で新婚旅行を終る人が多い、尤も中には爾で無い人があるかも知らんが先づ尋常普通のお

となしい娘が嫁に行つた時の心持を探つて見ると大抵は爾んなものだ、だから我輩は結婚後三日に里開きをしてお嫁さんを一週間なり十日なり實家へ歸して置て、それが戻つて來てから二三日過ぎた處で新婚旅行に出かけるとしたらば丁度宜からうと思ふ、爾うすれば神經の動亂も鎭まつて居るし、身體の都合も好くなつて居るし、婿君の氣心も少しづゝ分つて來るからそれほどの遠慮も斟酌も要らないで、それこそ兩人が仲好く旅行して歩く事が出來るさ、此の旅行は眞に双方の交情を温ためて生涯の楔びになるだらうと思ふ」中川「それは大賛成、僕も玉江嬢と結婚したら君の說に從つて里開きは三日目にして十日間程新婦を實家へ歸して置くし、それが戻つて來てから二三日過ぎて新婚旅行に出かけるとしやう」と談話に實が入りて食事が中々捗らず、折から臺所より小さきコップに玉子の入れたるを四つ程持ち出でたるお登和嬢卓子の上にコップ置き「小山さん、是れは新工風の玉子の半熟ですから一つ召上つて御覽遊ばせ」小山倩々と打眺め「玉子の半熟は百六七十度の湯で三十分煮る

と云ふ本式の法と沸立つて居る湯へ三十秒入れて火氣のある處へ其儘鍋を五六分間置くと云ふ即席法と兩つながら敎へて戴きましたがまだ其外に輕便の法がありますか」お登和孃「ハイ、是れは前の二法よりもモー一層輕便でモー一層確な法です」小山「其の新法を是非敎へて戴き度いものですな」お登和孃「ハイ、何でも御座いません、大きな鉢へ生玉子を入れて置いて、グラ〳〵沸立つて居る湯を澤山注ぎます、鉢へは其儘蓋をして十分間置きましたら一旦其湯を捨てゝモー一度熱湯を注ぎます、そこへ蓋をしてモー十分間置きますと此の通りに黃身も白身も同じ樣な半熟になつて味は大層宜しう御座います」小山「つまり熱湯を二度についで二十分間で出來るのですネ、極く無造作ですな」と云ひながら小匙にて玉子を割り鹽をつけて半熟玉子を食べ始めぬ、

## 第百八十三　半熟玉子

半熟玉子の味は格別なりとて小山は幾度も賞翫し「お登和さん、流石に

お手製だけあつて此半熟は白身と黄身が同じ様に柔くなつて居る工合はトント本式の物に劣りません、斯うすると味の好くなるとは普通のゆで玉子や半熟玉子に數倍して居ます、殊にゆで玉子はコク〳〵して胸に閊る氣味がありますけれども、此半熟ならばツル〳〵と胸の中を滑り込む樣な氣がしますし、爾うかと云つて下手な半熟の樣に玉子臭い匂ひもありません、實に上等ですネ、私の宅でも毎日此の半熟を拵へさせませう、此の新法なら誰がやつても仕損じはありますまい」お登和嬢「左樣です、少しお慣れになれば仕損じはありませんけれども、同じ沸立つたお湯でも鐵瓶の樣な口の小さいものから注ぐのと、鍋で沸立たせて注ぐのとはお湯の冷め方が違ひますから鍋からザーッと注ぐ樣な時には少し時間を早くしなければなりません、それに玉子が新鮮のですと早く凝まりますし、古いと遲う御座いますからそれも少しは加減しなければなりません」小山「成程爾ういふ工合がありませうネ、迂つかり下女なぞに任せると、よく沸立つて居ない湯を注いで出來損こなう事もありませう、手輕な物

でも心を用ゐなければ旨く出來る譯に參りません、然しあんまり結構ですからモー一つ頂戴しますよ」と次なる玉子を取らんとす、之を見て中川「オット小山君少し待ち給へ、それは復た特別製だよ、今のとは少し變つて居るからよく見て呉れ給へ」と云ふに小山は注意して殼を割り「オヤ〳〵是れは少し生だネ、白身がドロ〳〵じやないか」中川「白身はドロ〳〵だが黄身の方を掬つて見給へ」小山「成程是れは妙だ、黄身の方は固まつて居る、白身がドロ〳〵でまだ、半熟にもならんのに黄身の方が斯んなに固まつて居るのは實に不思議だネ」中川「それはホントに妙だよ、實は斯ういふ譯さ、いつぞや僕が伊豆の修善寺へ行つた時温泉で拵へた半熟玉子を呉れろと云ッたら早速持つて來たが、殼を割つて見ると白身がドロ〳〵で黄身の方は半熟よりも少し固い位になつて居る、是れは實に不思議だ、温泉の温度が白身を通り越して黄身の方へ利くのかと思つて僕は玉子を温泉の口へ持つて行つて自分で試驗したが二十分間で丁度好い半熟になる、それから毎日その半熟玉子を拵へて食べたが、

修善寺から箱根の小涌谷へ廻つた時半熟玉子を呉れろと云つたら普通の半熟即ち白身許り半熟になつて黄身のドロ〳〵して居るのを持つて來た、此の温泉では温泉の半熟が出來ないかと云つたら湧く場所が遠いから温泉で玉子をゆでた事が無いと云ふ、それでは温泉を汲んで一旦沸かして玉子へ注いで十分間の後モー一度注ぎかへて復た十分間置て見ろと、今の半熟法を教へて拵へさせて見たら、修善寺の温泉玉子の通り白身がドロ〳〵で黄身の方が固まつて居る、食べて見ると味は頗る結構だ、温泉宿の者も不思議がつて幾度も試して見たが實に好く出來る、是れからお客が來たら此の半熟玉子を出しませう、屹度當地の名物になりますと云つて悦んで居た、然るに修善寺の温泉は炭酸泉だし、小涌谷は鐵分と硫黄分が多い、それが兩方とも玉子の黄身を早く固めるから藥品を以て此の通りな半熟玉子を拵へる事が出來そうなものだと僕は家へ歸つてから色々の試驗を始めたネ」

# 第百八十四　梨の金團

小山「成程爾ういふ譯なら温泉と同じ樣な藥湯で此半熟玉子の出來ない事は無い筈だ」中川「僕も爾う思つて色々試驗をした結果、醫師が下劑に用ふる硫黄花を少し湯へ入れてそれを沸立たせて今の法で半熟にした ら温泉程にはならんけれども斯ういふ風に出來たよ」小山「それも早速試して見やう、斯んな味の好い半熟玉子は今迄食べた事が無い」と頻に賞味しける時お登和孃新しき料理の一皿を持來り「小山さん、是れは新工風の梨の金團で御座いますから一つ召上りまし」小山「へイ梨の金團とは珍物ですな、栗の金團や薩摩芋の金團は普通ですけれども梨が金團になるとは實に妙です、先づ一つ頂戴して見ませう、成程是れは結構、格別な味ですヲ、此の衣は矢ッ張り栗ですか」お登和孃「ハイ栗です、此のお料理は手輕にしても出來ますし、手重くしても出來ますが、味は中々變つて居ります」小山「先づ手輕の方から伺ひ度いものですが何う

致します」お和登嬢「手輕い方は梨の皮を剝いて賽の目に切つて置きます、別に栗を鹽と砂糖と水とで柔に煮てそれを汁共に裏漉へかけたのが衣になります、その衣で今の梨を和へればそれで宜しう御座います」小山「手重い方は」お登和嬢「今の樣に切つた梨を味淋かセリー酒へ漬けて置きます、別にゆでた栗を裏漉しにし砂糖と鹽と味淋と水餡と水とで長く煮詰めて本式の衣に致します」小山「爾うしたら嘸結構で御座いませう子」と此の珍料理を喫し了りしに下女は大なる出し皿を持ち來る、お登和嬢それを一々主客の皿へ取り分ける、中川は自慢顏に「小山君、今日のサラダは鯛のケネルだよ、よく味つて呉れ給へ」小山「鯛のケネルとは何うしたのだ」中川「是れは全體サラダにしないでも宜いのだ、先づ鯛とか鱸とか白い身の魚を凡そ百五十目ばかりよく叩いて擂鉢で擂るネ、肉挽器械があれば二三度挽いた方が早く出來る、それへ玉子の黄身を三つにセリー酒大匙三杯にバター大匙二杯に鹽胡椒少しとを入れてよく混ぜて置くのだ、それを引筒へ入れて沸立つて居る湯の中へ指の太

さ位に引出すと直ぐ煮えて固くなる、それを網杓子で掬ひ取つて白ソースをかけて出せば立派な御馳走になるが是れは林檎の刻んだのとサラダの葉と共にマイナイスソースで和へたから一層上等になつて居るよ」小山「魚の身が斯んなに美味しくなると思へば早速試して見るべしだ、然しその引筒で出すと云ふのが面倒だよ、素人は引筒と云ふものを使ひつけないからネ」中川「爾んなに手重く思ふから出來ないのさ、新聞紙を三角に切つて喇叭形に卷いて其中へ今の材料を澤山入れて置いて、尖つた先を鋏で切れば大きくでも小さくでも孔が明くよ、そこで紙の後の方を抑へて押出す樣にすれば誰にでも譯無く出來るさ」と說明しながら客と共に食事を濟ませぬ、小山は御馳走の味好きをお登和嬢に謝しながら中川に向ひ「中川君、君が玉江嬢と結婚すれば今後の御馳走は玉江嬢の手に成るのだネ、それ計りはお登和さんの手に成つた方が宜いだらう」中川「アハ、、最初の内は少し困るだらうが追々玉江嬢を仕込んでお登和以上の腕前にする積りだ」お登和嬢側より「今でもモー玉江さんには

敵はない位ですよ」

## 第百八十五　妻の迎ひ

主客の談話酣なる時良人の歸りを待ち兼ねてや小山の妻君尋ね來りぬ、中川は悅んで迎へ入れ「奥さんモー少し早くいらつしやると宜う御座いました、今風變りな手料理を小山さんに御馳走致した處です」小山夫人「それは惜しい事を致しましたネ、然し毎度出る度びに御馳走を戴いて相濟みません、私はモー食事を濟ませましたがあんまり小山の歸りが遲いので迎ひに參りました」中川「私の家にいらつしやるのですもの、遲くなつても御心配はありますまいに、何ぞ御用でも出來ましたか」小山夫人「イ、ヱ私は遲くなつても心配致しませんが、お代さんが小山の返事を待ち兼ねてヤイ〳〵騒いで居ますからそれで樣子を聞きに參りました、ネー貴郎、あの事は何うなりました」と良人に問ふ、小山は微笑を含み「すつかり子爵にお願ひ申して御承諾を得ましたよ」中川不審顏に「お代

さんが何うかしたのか」小山「まだ君には話さなかつたが僕等も漸くお代さんの肩を抜いたよ、實は君も知つての通りお代さんが段々生意氣になつて到底僕等の手にをへん、僕等が嚴重に監督しやうと思つても、あの人の番計りして居る譯にならず、此頃は實に閉口するし、寧その事あの先生を極く嚴格な宗教家にでも預けて高潔な品性を養はせ度いと思つてお代さんに話したが、そんな窮屈な處へ行くのはイヤだと云つて何うしても承知せん、それでは漢學者の家庭へ預けやうと云つてもそれも當人が反對で、あれよ是れよと云つても當人容易に同意しないで自分は下宿屋へ遣つて呉れろと云ふ樣な始末だ、僕等も思案に餘つたが、フト思ひ付いたのは廣海子爵だ、玉川の御邸内にお代嬢を置く事が出來れば都會とは離れて居るし、男書生と交際する便宜も無し、行儀作法も自然と覺られて丁度宜らうと思つて其話しをするとお代嬢は大賛成、大賛成處ろか大熱心だ、廣海さんなら是非遣つて呉れろ何んな仕事でもするし、何んな命令でも守ると云ふ意氣組さ、勿論それには少々下心ありと云ふ

譯だがネ、丁度幸ひだから今日僕は子爵にお頼み申して下女にでも腰元にでも使つて下さいと願つたら早速御承諾があつたよ、お代先生はその返事を早く聞き度がつて居るのだらう」小山夫人「聞き度がるどころではありません、自分ではモー廣海さんへ行ける氣になつて荷物を片付けたり何かして向ふへ行つたら何をしませうの何のと云つて居ます、あの調子なら向ふへ行くと生れ變つた樣になりませう」小山「何にしろ僕等は是れで肩が拔けるから重荷を卸した樣な心持がするよ」中川「お代さんが廣海家へ行たら嘸新太郎君が迷惑するだらう」お登和嬢之を聞いて獨り自ら打笑みぬ、小山夫人は良人を促し「ネー貴郎、事が極まつたら明日にも直ぐお代さんを連れていらつしやいな」小山「爾うしませう」小山夫人「じやモーお暇をしてお代さんに支度をさせませう」と良人を促がして歸り去りぬ、跡にて中川は大原の長手紙を開き「お登和や」と振返りぬ、

# 第百八十六　獨身論

お登和嬢は兄の樣子の物思はし氣なるに心を痛め「大原さんは小山さんの處へ何を言つておよこしなさいました」中川「マア之を讀んで御覽、十年間も日本へは歸らないと云ふ決心だ、和女の事も書いてあります」と手紙を示すにお登和嬢は半ばまで讀みかけて早くも兩眼に暗涙を泛べたり、中川は幾度か沈吟し「人生到る處靑山ありか、大原君もよく〳〵決心したものだ、時にお登和や、和女は大原君の心に對して何と思ふネ」お登和嬢「ハイ」と打沈みたる答をなせしが良ありて俄に聲を改め「兄さん、此の御樣子で見ると、大原さんは家を持つと云ふ樣なお考へは少しも無くつて、事に依つたら生涯獨身で暮らしても家庭敎育の爲めに力を盡さうと云ふ御決心で御座いませうネ」中川「先づ爾うらしく思へる」お登和嬢「昔しから男子の中には宗敎の爲めに身を委ねて、獨身生涯をなさる人も澤山ありますし、外の事業の爲めに獨身生活をなさる人もあ

りますが、爾う云ふ人々の獨身生活は天理に背いて居ると云つて攻撃する人も無い樣ですネ」中川「勿論それは献身的の事業をするのだから攻撃どころか或る場合には大に尊敬すべき人もある」お登和嬢「男計りでありません、女の中にも初めから尼となつて佛法の爲めに盡す人もあります、西洋婦人には獨身生涯をして教育事業とか、慈善事業とかに身を委する人もありますし、或は我邦へ來て癩病患者の救護にさへ盡力される婦人もありますが、あれも男子の場合と同じ樣に尊敬すべきお方々でせうネ」中川「いかにも其通りだ」お登和嬢「ですけれどもネ、今の世には我邦の女が獨身生涯を立て通さうとするとさも天理に背くかの樣に攻撃なさる人が多い樣です、賢母良妻主義とか申して女は誰でも賢母良妻にならなければならん樣に申します、爾うして見ると獨身で仕事をする人はさも惡い事でもする樣に當りますが全體何ういふものでせう」中川「それは中々六ケ敷い問題だ。男でも女でも人は二つの力を持て居る、一つは生活力と云つて此世に生きて居る力、一つは繁殖力と云つて子孫

を繁殖する力だ、して見ると男でも女でも獨身生活をして繁殖力を捨てるのは人たるの務めを半分缺く樣なものだ、決して無意味に其事を學ぶべきでは無い、人に依つては病氣や體質の爲めに初めから繁殖力を缺いて居る事も澤山あるがそれ等は特別の事情だから論ずるに足らん、天然の繁殖力を持つて居る人がその務めを捨てゝ獨身生活をするからには繁殖力以上の仕事をしなければ天理に背く譯だ、則ち宗教に身を委して人心を感化するとか、社會改良の事をするとかして一人や二人の子孫を生んだよりもつと大きな仕事をするからこそ人にも尊敬せられるので、その代り女が獨身生涯を守つて社會的の仕事をするからには自分の性を忘れなければならん、即ち女であると云ふ事を忘れて人となつて働なければならん、米國で有名なウエーラード孃は絶世の美人であつたが禁酒事業の爲めに生涯を献身した、或時自分の事業の爲め數萬圓の金が無ければ今迄の計畫を無にする樣な場合に迫つた時或る金滿家が一夜を自分と共にしたら何十萬圓でも出すと云つて挑んだそうだ、孃は憤然と之を却

けて遂に百方苦辛の末其難關を切拔けたと云ふ美談がある、性を忘れて働くとはその意味を云ふのだ、けれども今時の婦人にはそれが中々六ケ敷よ」お登和嬢「大原さんが獨身生涯をお通しになるのは尊敬すべき事としたら私にも獨身を通す事が出來ない譯はありますまいネー」中川驚き「イヤ和女の場合は少し違ふよ」

## 第百八十七　深き相談

お登和嬢の心中は窃に期する所ある如し、中川は言葉を改めて「お登和や、和女はまだ御兩親がいらつしやる事を忘れてはなりませんよ、西洋でさへ人の娘たるものが獨身生活をするにしても或は良人を定めるにしても兩親の承諾を得なければならん位だ、況してや我邦では御兩親の承諾を得ずして自分勝手に身を處置する事は出來ません、戀愛の結果だと云つて若い娘が肆に男の許へ走るのも不心得千萬だが、それと同じ樣に自分の一量見で獨身生涯をすると極めるのも矢つ張り不心得だ、と云つ

て嫁に行くのも獨身を守るのも親の命令次第と云ふ譯では無いが、孰れにもせよ兩親のある人は好く相談を遂げた上に双方合意の上で自分の身を處置しなければならん、然るに和女が獨身生涯を遂げ度いと言ひ出したつて御兩親が納得なさる丈の理由は無い、大原さんが獨身生涯をなさるさうだから自分も獨身生涯をすると言つたつて阿父樣や阿母樣が御承知なさる氣支はありません、況して此頃は新太郎君の事もあるから和女には好い運命が向つて居る樣にお思ひなさるだらう、新太郎君の熱心や廣海子爵の好意は和女に取つても我々に取つても難有い譯だけれども今になつて大原君の方を此儘にするのは何だか心に濟まんからのう」お登和嬢「私だつてナニモ必ず獨身生涯をしなければならんと申す譯ではありませんが、モー一度大原さんにお目にかゝつて確りした御相談を致し度いと思ひます、それには兄さん、お願ひで御座いますから一度私を西洋まで遣つては下さいませんか、今直ぐと申す譯でもありませんが、家庭料理の研究でも何でも致して參りますから一度向ふて行つて見度いと

思ひますその御工風は出來ますまいか」中川「それは隨分出來ない事も無いが向ふへ行つて大原君に逢つた處で今の儘より外に仕樣があるまい、向ふで婚禮すると云ふ譯にはならず、お代さんの方が極まらなければ大原君だつて何うする事も出來ない」お登和嬢「お代さんが廣海さんへお引取られなすつたら何うなりませう」中川「サアそれも考へて居るのだ、廣海さんがお代さんを引取つて世話をしやうと云ふのは充分にあの人を敎育して大原夫人にしても愧かしくない人物に仕上げる積りではないかと思ふ、爾うなれば自然と大原君もお代さんを嫌はなくなつて遂には結婚を承知するだらうし、大原君とお代さんが結婚して了へば和女へは無論新太郎君の方へ來ると云ふ心算ではあるまいかと想像せられる、和女だつて大原さんがお代さんと結婚すればナニも獨りで强情張つて獨身生涯をするとも言ふまい」お登和嬢「それは爾うで御座いますけれども、大原さんがお氣の毒ですネ」中川「お代さんが立派な人物になれば氣の毒の事は無い」お登和嬢「兄さんは爾うなる方が可いとお思ひですか」中

川「イヤ爾う云ふ譯では無いが、兎も角もお代さんが何んな顏をして廣海さん處に居るか、向ふへ行つて生れ變つた樣な人間になれさうか何うか、今度廣海さんの處へ行つてあの人の樣子を見て來やう」と兄弟は深き相談に沈みぬ、

## 第百八十八　隆鼻器

小山家に在りしお代孃は主人夫婦の盡力にて廣海子爵の許へ引取らるゝ事となりしが、相談さへ極まりなば直ぐにも行き度しとまでに熱心なりしに引かへ、今は却て支度の爲め數日の猶豫を吳れよと乞ふに至りぬ、何の支度にやと主人夫婦も怪みつゝお代孃の樣子を窺ひしに、孃は毎日買物の爲めに市中を歩き、或時は横濱へも赴く事あり、家に在りては鏡に向ひてお化粧三昧に日を暮らす、小山夫人は餘りの可笑しさに良人の小山に其事を語り「ネー貴郎、お代さんの此頃の樣子と云ふものはありませんよ、新太郎君の側へ行くのは嬉しいが、縹致が惡るくつては嫌は

れるだらうと思つて急におしやれを始めたのです、此の二三日は朝の牛乳を飲まないから何うしたのだと思ふと、湯殿へ持つて行つて毎朝牛乳で顔を洗ふのです、毎日買つて來るものは何かと言ふと、ヤレ化粧水だの美顔水だのと爾んなもの計りですよ、然しそのせいか少しは顔が綺麗になりました」小山「アハ、大變なお支度だネ、とんとお嫁にでも行く樣だ、今は何をして居るだらう」夫人「復た鏡臺の前で何かして居ますよ、お代さん〳〵、お化粧が濟んだら此へいらつしやい」と呼ばれてお代嬢化粧袋を携へたまゝ出で來りしが「小山さん、貴君に讀んで戴き度いものがあるんです、男のお友達に敎はつて横濱の外國商館から此の機械を買つて貰ひましたが歐文で書いてあるので使ひ方が分りません、よく讀んで下さい」と今は言葉遣ひさへ以前よりも丁寧になりぬ、小山感心し「人の熱心は恐ろしいものだネ、廣海さんの家へ行つてイヤだワだのいつてよだのと云ふ樣な女學生言葉を遣ふと忽ち追出されると言聞せたら、モー今の内から言葉遣ひが改まつて來た、此の樣子なら一年も向

ふに居ると行儀でも何でも覺えて屹度見違へる樣になれませう、そこで機械と言ふのは何です」お代孃「舶來の隆鼻器だつて」小山夫人側で笑ひ出し「オホヽ、隆鼻器と言ふのは鼻の高くなる器械ですか、そう言ふものがあつたら無便利でせうネ」小山機械を手に取りて効能書を讀み「アハヽ、是れは大間違ひだ、お代さん是はネ、鼻の形ちを正くする器械即ち整鼻器と言ふものです、西洋には無恰好に鼻の高過ぎる人が多いから其器械を毎晩鼻へかけて寢ると段鼻の樣な人は自然と段が無くなるし、小鼻の小さい人は次第に小鼻が横へ出て形ちが正しくなると言ふのです、つまり高過ぎる鼻を低くする樣なものだから寧ろ低鼻器と言た方が宜い、西洋人には決して鼻を高くする必要はありません、寧ろ小さくして恰好を直すのが必要だから此の器械を賣つて居るのです、貴孃なんぞの鼻を直すのは特別に注文して新器械を造らせなければならん、丁度此の器械とは反對で、低くい鼻を高く持上げる樣に又横に廣がつて居る小鼻をもつとつぼめる樣にしなければなりません」お代孃「オヤ〳〵、注文した

ら出來ませうか」小山「巴里の製造所へ誂へたら出來るかも知れんが一つや二つでは拵へますまい」お代嬢「じや和製の隆鼻器を買はうか知らん」

## 第百八十九　美眼法

小山夫人はお代嬢の化粧袋を打眺め「マア〳〵色々なものが大層あることヲ、その白い壜は何です」お代嬢「是れはマッサージクリームと云つて垢落しなのよ、是れでこすると垢がよく落ちるのなんのつて」小山側より「ソラ〳〵お代さん復たぞんざいな言葉が出ました、垢落しなのよなんぞと、そんな口を利くものではありません、新太郎君に嫌はれますよ」お代嬢「じや垢落しですよ、お湯に入つて糠や石鹸で洗つたり垢すりでこすつたりした跡でも此の藥をつけてこすると垢がずん〳〵出て來ますよ」小山夫人「よくそんなものを御存知ですネー、その細長い壜は」お代嬢「是れはオーダコロン」小山夫人「何の事です」お代嬢「香水で

すがネ、角砂糖へ滴らして食べると眼が美くしくなるつて」小山「アハ、そんな間違ひをしてはいけません、オーダコロンを角砂糖へ滴らして食べるのは一度か二度に限るので、幾度も食べると大層毒ですよ、それに眼が美くしくなるのではありません眼の中の瞳が大きくなるのです」小山夫人「瞳が大きくなるのはお醫者の藥で直ぐ出來るではありませんか」小山「それは只一時瞳孔を散大させるのだ、是は平生の瞳を大きくすると云つて西洋人が用ふるのだ」小山夫人「瞳は大きい方が宜いでせうか」小山「日本人は眼が黑いから瞳が大きくつても小さくつてもあんまり目立たんが、西洋人は碧眼だから瞳が大きいと大層美くしく見える、西洋では瞳の大きいのを美人の重なる資格に數へてものだ、それが爲めに昔しから隨分殘酷な化粧法が行はれたもので、ベラドンナと云ふ藥は毒藥だけれども用ゐ方によつて瞳が大きくなるし眼が艶々すると云ふので、昔し西洋に奴隷制度のあつた時分は女は舌隷の舌に先づ其藥を滴らして其舌で自分の眼を舐めさせたそうだ、毎日〳〵爾うして居ると一年

位で奴隷は死ぬ、一人が死ぬと、復た外の奴隷を使ふと云ふ譯で、ベラドンナの爲めに幾人の奴隷が殺されたか知れないと西洋の書物に書てある、或は色を白くする爲め大毒藥の砒石を飲む人もあるし、西洋婦人が化粧に心を勞する事は實に豫想の外だ子」と何氣無く物語るにお代嬢進み出で「砒石を飲むと色が白くなりませうか」小山「そんな事をしては身體を害します、色を白くするなら肉類と野菜と菓物とを適度に食べて自分の血液を清潔にするのが一番です」お代嬢「牛乳で顔を洗ふと綺麗になります子」小山「牛乳よりも山羊の乳が色を白くすると云つて近頃では山羊の乳が大層流行するそうですよ」小山夫人「だげども子、お代さんのは牛乳を呉絽の垢すりへつけてゴシ〳〵顔をこするから溜まりません、あれでは顔の皮が剝けて了ひます」お代嬢「一皮剝き度いの」小山「アハ、剝いては大變だ、肉の色が出て來て尙ほ紅くなりますよ、お代さん、顔を洗ふには決して手拭を濡らして顔をゴシゴシこすつてはいけません、垢すりなんぞを用ゐると尙ほいけません、掌でよく叮嚀に顔

を洗つて跡を乾いたタオルでよく拭くのが一番です、顔の皮は柔くしなければ綺麗でないのに手拭や垢すりでこすつては却て硬くなるから不潔く見えますよ」お代嬢「じや今迄損をしたのヲ」

## 第百九十　西洋美人

お代嬢よりも小山夫人が良人の談話に興を催し「ヲー貴郎、爾うして見ると西洋の婦人は日本の婦人よりも大層熱心にお化粧をすると見えますヲ」小山「それは勿論の事さ、西洋では美人になるのが婦人第一の目的だもの、婦人は美の神なりと云つて美は婦人に缺くべからざるものとしてある、美人は天が此世に與へたる最大の美術なりと言ふ位で如何なる美術よりも生きた美人が最も美なるものとしてある、然しその美人と云ふのは今迄我邦や支那で美人として稱した肺病的の女では無い、美の要素は健康と姿勢に在りと云ふので、最も強壯な體格を持つて居なければならん、美人の養成法に苦心したのは昔の希臘で、ライカルガス時代か

ら法律を以て盛に女子の體操術を奬勵したものだ、希臘では國中に美人や美男の種を殖し度いと云ふ目的で毎年一度づゝ國中第一の美婦人と美男子とを選擧で結婚させて國費を以て立派な生活をさせた位だ、希臘計りでは無い、今でも現に露西亞のモスコー府では金滿家が金を出して美婦人と美男子とを結婚せしめる風習がある、既に先頃の新聞にもその美人系から生れた娘の某が結婚すると云ふので色々の記事が出て居たよ」

小山夫人「其位にしたら定めて美人が多く出來ませう」小山「それは無論美人も多くなる譯で、今でも露西亞は美人の多いので有名であるし、昔しの希臘は歴史上に有名な美人を澤山出して居る、希臘で理想的の美人と云へば「ヴヱナス」の女神であつた、其女神は體格から姿勢から顔から手足から爪の先まで最上の美を表はして居るのだが、然るにその女神の肖像や或は石像のモデルになつたものは何であるかと云ふのに其時代の美人でジユーリヤと云ふ女だ、希臘では婦人が姙娠すると美しい男女を生み度いのが第一の願ひであつて、寢室へは必ずヴヱナスやアポロ

の様な神の肖像を懸けて置いて常にそれを見て居たと云ふが、其事は今でも西洋に實行せられて居る、英國のクラーク博士は西洋に美人が多く東洋に美人の寡い原因を宗教的の觀念が違ふ結果だと云つて居る、西洋では昔の希臘時代より肉體を神聖なものとして其の美を尊重したが、東洋では佛教の感化で肉體を汚穢なものとして卑しんだ、即ち靈魂は貴いもの、肉體は卑しきものとした習慣が自然と婦人の體育や美育を怠らしめたと云ふ說だが是も一理無きにあらず、その代り今の樣に西洋で女權の盛なのも美人の多かつた結果に違ひ無い、昔しから美人の勢力は一人でも國を傾ける程だから多數の美人が代々出來れば自然と男子を壓倒する樣な譯になるよ」小山夫人「我邦では何ふ云ふものでせう」小山「我が日本は東洋の美人國と云はれる位で比較的に美人が多い、殊に世界へ誇るべき事は我邦古來の美人が多く心の美を兼ねて居る事だ、光明皇后と云ひ、衣通姫と云ひ、小野の小町と云ひ靜御前と云ひ、外形の美が人に勝れたる人はその心の優美なる事も人に勝れて居るのが我邦の特長だ

西洋のクレオパトラとか支那の楊貴妃とか云ふ樣に心の惡い美人は我邦の歷史に極く寡いよ」小山夫人「じや私達も毎日心掛けて美人になる樣な工風をするのですネ」と云ふ側からお代嬢が「小山さん、何うしたら美しくなるでせう」

## 第百九十一　美容法

此の質問に對して小山は笑ひながら「お代さん誰でも必ず美くしくなれると云ふ法を敎へて進げませうか」お代嬢「ドウゾ敎へて下さい」小山「それは子いつでも自分の心を愉快に持つて居る事です、心が愉快だと血液がよく流通するから顏の色もつや〳〵として來ますし、眼の中が冴へて愛嬌が出て來ますし、自然と姿の中へ美の光りが現はれる樣になります、顏や形ちが如何に美しくつても平生心が不愉快で、何かに付けて不平を言つたり、物を言付けられると口答へをしたり、人の顏さへ見ると愚痴をこぼしたり、何か言はれると直ぐに癇癪を起したり我儘を言つ

たり、強情を張つたりする樣では段々と顏の色も惡くなるし、姿も惡くなつて美しさが消えて了ひます、貴孃が廣海さんへ行つたら今迄とは全く心を入れ換へて、誰が何と云つても不平を起したり口答へをしたりする樣ではなりませんよ、宜う御座いますか、よく其事は承知して居なければ困りますよ、素直と云ふ事が婦人第一の美質であるから誰の言葉に對しても素直にハイ〳〵と云つて愉快らしい顏をして居なければいけませんよ」お代孃「あの人の言ふ事なら」小山「アハヽあの人とは誰の事です、新太郎君の事ですか、新太郎君に計り素直にして外の人に素直で無くつては何にもなりません、誰に對しても素直に且つ愉快にして居なければ美しくはなれませんよ、假令ひ人が無理を言つてもその度びに不平を起す樣では心の愉快が無くなつて美しくなれません、無理な事を言はれてもハイ〳〵と素直にして居るのが婦人第一の心掛けです」お代孃「じや女は道理に服從しないで不道理に服從しなければならんの」小山「ソラ〳〵それがモー生意氣だと云ふのです、人の言葉が果して道理

に叶つて居るか叶つて居ないかと鑑別するのは餘つ程自分が進歩した上の事です、それを一々道理だの不道理だのと考へるから不平が起るのです、人が水を頭へかければ怒りますが雨が降つて來て頭を濡らしても怒る人はありません、人が水をかけた時も雨が降つた時の樣に不平を起さずに居なければなりません」お代嬢「じや女の權利を拋棄するのヲ」小山「アハ、權利問題を言ふのじやありません、貴嬢は何うしたら美しくなるかと聞くのではありませんか、私は女の美しくなる法を話して居るのです、權利が何うだの義務が何うだのなんと云ふ事を云ひ出したら女の心は年中不愉快になつて美しさは減じる計りです、貴嬢が一生懸命に美くしくならうと思つたら權利も義務も道理も不道理もそんな事は忘れて了つて何事に對しても素直に愉快にしなければなりません」小山夫人「良人を顧み「貴郎、爾んなに被仰らなくつても大丈夫ですよ、新太郎君の前へ出たら何んな無理を言はれたつて決して不平なんヲを起す氣支がありませんから」小山「じや新太郎君の腰元にして貰ふのだヲ」お代嬢

羞かしそうに「爾うなると宜いのネー」

## 第百九十二　新腰元

超えて數日お代嬢は遂に廣海家の人となれり、役目は腰元、資格は行儀見習ひとて重に玉江嬢の用事を勤める事となりけるが、お代は姫君の用事よりも若君の用事計り勤め度がる、若君の新太郎はお代に付け廻はさるゝが蒼蠅きに堪へず或時妹君の玉江嬢を側に呼びて「玉江さん、あのお代と云ふ女をあんまり私の方へよこさない樣にして下さいよ、私の部屋へでも來るといつまでも歸らなくつて仕樣が無い」玉江嬢「オホゝお兄ー樣の御迷惑はお察し申しますが子、あの女を阿父樣がお引取りになつたのは少し譯のある事ですよ、お兄ー樣も御存知の通り、あの女は大原さんの處へお嫁になる積りで押かけて來たのですけれども、大原さんはお登和さんの事もあるし、あの女の體裁では我慢にも婚禮が出來ないと云ふので家の阿父樣が御盡力なすつて洋行させた樣な譯です、お登和

さんを此方へ貰はうとするには先づ大原さんとあの女の方を極めて置かなければなりません、大原さんとあの女が婚禮さへすれば、お登和さんは屹度お兄ー様の處へ來て下さるに違ひありませんけれども、大原さんの方が極まらない内は何うもお登和さんが此方の望みを御承知なさるまいと思ひます、それに就てはあの人を人間らしく仕立て大原文學士の夫人としても愧かしく無い程にしたら、大原さんもその實意に感じて必ず結婚なさるでせうし、爾うすればお登和さんの方も此方へ貰へやうとそのお心組であの女の世話をお引受けなすつたのですよ」新太郎君「大層先が長いのですネー」玉江嬢「お登和さんの樣なお方を此方へ貰はうとするには迚も急な譯に參りませんお兄ー樣は長いのがお待遠ですか」新太郎君「イヽエ、五年でも十年でも或は生涯でも待つて居ます」玉江嬢「夫程のお心があればお兄ー樣が一生懸命になつてあの女を敎育して下さいませんか、あの女はネ、お兄ー樣の御用をするのが樂みで家へ來たのですよ、小山の奥さんがあの人を連て來た時爾う被仰いました、何

でも言ふ事を聞かなかつたり強情を張つたりしたら新太郎君がお嫌ひなさると言ふと必ず直ります、新太郎君があの女の爲に神様ですと申しました、道理であの女の樣子は此の正月に小山の奥さんに連れられて此へ來た時よりも大層温和しくなりました、口の利き樣も丁寧になつて擧動進退が餘つ程神妙になりました、その代りお兄ー樣の御用だと云ふと自分から飛出して引受けます、昨日も井戸端へ行つてお兄ー樣のお足袋を自分で洗濯して居ました、外の女共が面白半分に是れも若樣の物だ是れも爾うだと外の人の物を持つて來て押付けますとあの女はイヤな顏をせずに只ハイ〳〵と云つて引受けて居ます、私は可哀想になつて外の女共を叱つた位ですがお兄ー樣の被仰る事なら何でも致しますよ、如何でせうお兄ー樣あんな女でも立派な人間に仕立て直す事が出來ませうか」新太郎君「爾うですネ、教育の仕方によつては隨分立派な人間にならん事はありますまい、隨分例のある事だから」玉江嬢「西洋にも爾う云ふ事がありませうか、野卑な育ちの女を立派な貴女に仕立てた話しがありま

せうか」新太郎君「それは澤山ありますよ、中にも白百合と云ふ話しは我邦のべに皿かけ皿に少し似て居て大層若い女の教訓になります」玉江嬢「それは何う云ふ事で御座います」

## 第百九十三　白百合

新太郎君は妹の爲めに一場の物語を始じめたり「米國の或る田舍に若い後家と二人の娘が住んで居りました、其娘は姉が十二歳、娘が十歳で姉娘の不縹致なのに反し妹娘は大層美しかつたさうです、その母親は昔し良人の存生中何うかして美しい女の子を生み度いと望んで居た處へ不縹致な長女が出來たので失望しましたが、次女の美くしいのを生んだので非常に悅んださうです、それが爲めでせうが平生姉娘をば憎くがつて妹娘計り無闇に可愛がりましたから姉娘は陰氣に無愛想な性質となりました、妹娘は我儘なだゞつ子の樣になりました、すると其頃まで十餘年間も遠い外國へ行つて居て百萬圓の財產を拵へたと云ふ一人の叔父さんが

此の村へ尋ねて來る事になつたのです、その叔父さんは獨身者て子が無いから、二人の姪の内を一人見立てゝ財産を譲り度い下心であつたので母親もそれを知つて居ますから妹娘のクラゝには前々から色々な事を言聞かせて、叔父さんが來たら父親の樣に懐かしがつて機嫌を取らなければならない、唱歌を謠つて叔父さんを慰めろ、音樂を奏してお氣に入るやうにとピヤノや歌を一生懸命に教へました、然し姉娘のエフィーには叔父さんの話しもしません、叔父さんが來ても成るべく其の前へ出さない樣にと下女にまで言付けて置きました、程無く叔父さんが其家へ來ましたから母親と妹娘の二人で一生懸命で歡待したので、叔父さんも大層喜んで妹娘を抱き寄せて實の子の樣に愛しました、晩の御飯も濟んで夜になつても姉娘は出て來ませんでしたが叔父さんはフト想ひ出して母親に「和女にはまだ一人女の子がある筈じやないか、その子は何うした」と聞ますと母親は澁い顔をして「姉娘は居りますけれども妙に臆病で人の前へ出られません、あれは生れ損くないで取除け者です」と散々惡く

言つて連れて來ません、叔父さんは假令ひ何んな子でも自分の姪に違ひ無いから此へ連れて來る樣にと催促したので母樣は仕方無く姉娘を呼出しました、叔父さんは熟々その樣子を見るのに成程容色も惡いし陰氣で憶病で、人の前へ出ても親し氣な挨拶する事さへ出來ない位だが、然し其心の中には一種物哀な優い處がある事を發見しました、二人の子供が去つた後に母親は頻に妹娘の事を褒めて姉娘を大層惡く言ひました、其の言葉によつて叔父さんは母親の愛情が偏頗であつた爲め二人の子供が斯くまで性質も違つたと云ふ事を悟りました、叔父さんは其後一週間程逗留しましたが毎日默つて二人の娘の樣子計り見て居ます、或日の事姉と妹が前の庭で何か言ひ爭つて居る聲を聞いて窓から覗きますと、妹娘が白百合の花を折らうとして居ました、姉娘はそれを支へて「此の花は母ー樣が大切にしていらつしやるから之を取るとわたしが叱られる、何卒止してお呉れ」と賴む樣に言ひますけれども妹娘は中々聞かないで、「ナーニ私が折つたつて母樣は叱りません、私が何をしたつて母樣に叱

られた事は無いのよ」と無理に姉の手を振拂つて其の花を折りました、そこへ母親が出て來て百合の折れたのを見ると大層怒つて姉娘に和女だらうと云ひました、妹娘も姉さんが折りましたと嘘を言つたから母親は姉娘を散々に打擲しました、叔父さんは其處へ出て行つて母親を止めて妹娘の折つたのだと眞の事を言ひました、けれども母親は妹娘を叱りませんでした、其晩遲くなつて叔父さんは窓の中から庭の隈を見ると人の影が動きますから、そつと出て行ましたら、姉娘のエフィーが闇い處に立つて星を拜んで居ます「アヽ何卒早く星の世界へ行き度い、此世に居たつて誰もわたしを愛して呉れる人が無い」と獨語を言つて潛々と泣いて居ました、

## 第九十四　教育の力

新太郎君談話を續け「其時叔父さんは急に後ろからエフィーを抱いて、エフィーや私が和女を愛しますと云ひました、エフィーは生れてから初

めて人に愛されると云ふ言葉を聞きましたがそれにさへ涙を以てハイと答へました、其翌日叔父さんは母親に此子を呉れろと云つて姉娘を貰つて自分の家へ歸つて行きましたが母親と妹娘はまだ失望しないで、今に姉娘が叔父さんの機嫌を損じて歸つて來るに違ひ無いと言つて居ます、然るに叔父さんは姉娘を連れて行つた後財産のあるに任せて其子の教育にあらゆる手段を盡しました、生來の不縹致な顏も金に飽かして磨き立てたり、姿勢を正したり体操をさせたりしましたから醜い點が段々無くなつて來ます、一方には家庭教師の善良なる人を賴んで其の品性を高尚にさせる事を勸め、又文學技術の教師を雇つて女の嗜むべき事を一々教へました、叔父さんの心ではその娘を尋常一樣の婦人に仕立てたのでは滿足しません、教育の力は醜を化して美となし得ると云ふ事を證明する爲めに、交際社會へ出しても衆人に尊敬せられる程の淑女にする積りで二十餘歳になるまで熱心に教育したのです、その結果は豫想の通りで、昔は人並より劣つて見えた娘が今では美くしさこそ左程ではありません

けれども、氣品の高い事や學識の深い事や、性質の温良なる事や、音樂技藝に長じた事で、交際社會の明星と云はれる樣になりました、其時分に妹娘の方も大きくなつて天然の美しさが愈よ增して來た爲めに田舍には稀なる美人と言はれ、自分でも天晴れ交際社會へ出たら天下の婦人を壓倒する積りで居りました、此の妹娘は別に高尙な教育を受けた譯でも無く、只顏の美くしい計りで人に尊敬せられ自分でも世中を押通して居たのです、然るに此の妹娘が交際社會へ出て見ると、その頃の明星と云はれて人々の尊敬を受けて居るのは昔し自分と母親とが取除者よと賤しんで居た姉娘のエフイーであつて自分の方をば誰も尊敬して呉れません勿論顏の美しい點は誰しも愛らしく思つたでせうが、女に大切な品格とか學識才藝とか云ふものが缺けて居る上に性質は我儘氣隨であり、美貌を鼻にかけて人を輕蔑する癖もあり、女の美質が缺けて居ますので、交際社會の人々は姉娘の方を女王の如くに貴びますが、妹娘の方を顧みるものも無い位です、此に於て妹娘は非常なる嫉妬心を起して其頃交際社

會の大人物と稱せられた或る壯年紳士が姉のエフィーと交情が濃であつたのを見て、それを妨げる爲めに色々な手段を盡しました、然るに其手段は却て其身の卑劣なる事を現はしたに過ぎませんで、姉と紳士との交情は愈よ深くなる計りです、それ等の樣子を逐一見て居た叔父君は或日母親と妹娘を側へ呼んで懇々と其心得を諭した上、自分の財産は大部分姉娘に讓つて壯年紳士と結婚せしめる事を告げ、又其幾分を妹娘にも與へる事にしました、其後姉娘と紳士との結婚は交際社會の誇りとして世に傳へられ、妹娘は優れたる容貌を持ちながら誰も對手にする者が無くつて長く嫁入する事を得なかつたと云ふ話しです、斯ういふ例を以て推せば如何なる婦人でも敎育の仕方によつて高尙なる淑女と化し得ない事はありません」と長物語を聽き居たる玉江孃は感歎に堪へざる如く「お兄ー樣、あのお代と云ふ女も何うかして立派な婦人に仕立てゝ見度いものですヲ」新太郎君「あの先生は何なるか分らんが兎も角も此へ呼んで御覽なさい」と姫君をしてお代を此へ呼出さしめぬ、

# 第百九十五　献身の覺悟

お代嬢は軈て出で來れり、今は以前の如き突飛なる女學生の風采ならで尋常に仕立し腰元姿、足の運びも身の振舞も昔しと違ひし温順さに新太郎君先づ玉江嬢を顧み「玉江さん、今の話しではないが斯う見た處でも此の女は以前と大層變つて居ますネ、此の春來た時とは別人の樣だネ、人は境遇によつて樣子の變るものだが、是程に變化するのは珍らしい」と感心してお代の樣子を眺めて居る、玉江嬢も打笑ひ「斯ういふ風に變つて行つて好い方角へ向つたら二三年の内には人並の女になれませう」新太郎君「それは本人の覺悟次第さ、モシお代や、モット此方へお進みなさい」お代は嬉しさうに又羞かしさうに前へ進んで「何か御用で御座いますか」と丁寧に言ふ、その言葉も音聲も亦た昔日の比にあらず、新太郎君嚴格なる調子にて「お代や、和女は此へ來て、行儀作法や女の道を覺える積もりだと云ふ事だが、私は和女に女の心得を聞かせて進げや

うと思ふ」お代「何卒お聞かせなすつて下さい」。新太郎君「和女は近頃まで突飛な女學生風になつて居て小山さん夫婦を困らせたと云ふが、今時の女の覺吾と昔の女の覺悟とは何ういふ風に違ふか知つて居ますか」お代「一向存じません」新太郎君「昔の女はネ、三從の敎に育てられた位で何でも献身的の覺悟だ、娘の時分は親に從ふと云つて何うすれば親に孝行を盡せるだらうとか、お嫁に行けば良人の爲めと云ふ覺悟より外に無いのが女の道であつた、子供が出來れば子供の爲めに身をも忘れる位なものだ、西洋でも善良な家庭に育つた女は献身的の覺悟を持つて居る、只その目的が神の爲めに献身的で何でも神の道によると云ふ覺悟だ女でも男でも献身的の覺悟が無ければ決して立派な人になれません、日本の軍人が戰場へ出て死を恐れないのは大元帥階下に對して献身的の覺悟があるからだし、日本婦人が世界一の貞婦と云はれて貞操の美德を保つのも良人に對して献身的の覺悟があるからだ、然るに近來の女子敎育は昔の反動で自分自身を本位にしてある、女は獨立の者だとか、女にも

相當の權利があるとか云つて何でも自分の爲めにする事を考へるから、自然その性質も我儘氣隨になり言ふ事も爲る事も生意氣になつて來る、自分を本位にしては、献身的の覺悟をする事が出來ない、或る場合には婦人の獨立心を養成する事も必要だし、婦人の權利を主張しなければならん事情も起るだらうけれども、婦人にして全く献身的の覺悟を忘れたら我儘氣隨の動物性になつて了ふ、昔は人の家に御奉公をしても主人を君と仰いで君の爲めに献身的の忠義を盡すと云ふ覺悟があつたものだ、今の世の奉公人は給金と勞力を交換する位に心得て居て忠義の心や献身的の覺悟は少しも無くなつた、和女も此へ來て女の道を覺えやうとするからには先づ第一に自分の我儘と云ふ心を抑て献身的の覺悟を定めなければならん、自分に我儘の心があると人の言ふ事に對して不平の起る事も出來るが献身的の覺悟を定めて居れば人はいつでも愉快で居られる、女の第一の覺悟は此の献身と云ふ事にあるのだからそれを忘れてはなりませんよ」と淳々として說き諭すにお代は珍しとも思はぬ樣子にて「ハイ、

私は疾くより献身的の覺悟で居ります」玉江孃「誰に」お代「若様に」

## 第百九十六　松露取り

若君に對して献身的の覺悟なるお代孃は是れより後若君と姫君の教を受けて日増しに女らしき人物となりぬ、若君が此書を讀めとて婦人に有益なる書籍を與へ給へばお代は寢る目も寢ずに勉強する、姫君は手習ひせよとて習字手本を與へ給へば用事の暇に筆を離さぬ程の熱心、口の利き様、身のこなし、何から何まで日毎に改まり行きければその熱心に感じて若君も姫君も愈よ愛顧を加へ給ふ、或日秋の長雨漸く晴れて朗かなる天となりければ玉江孃はお代に小さき手籠を持たせ松露拾ひにとて庭の松林に入り給ひけるにお代は由來松露を知らず「お姫様、松露は何處に御座います」玉江孃「松露はネ、小さき松の近所にあるよ、土の柔い様な處で松露臭い匂ひがしたら氣をつけて御覽」お代「土の上に轉がつて居りますか」玉江孃「イヽエ、少し土の上へ頭を出して居るのもあるし

土が割れて高くなつて居るのもあるよ、爾ういふのを見付けたら土を堀ると澤山出て來るが土の下に在る方が色も白くつて味が宜いよ」お代「若樣はお好きでいらつしやいますか」王江孃「アヽお好きだよ、取りたての松露をうま煮にして差上げると大層お悦びになるから少しでも取つて行き度いよ」お代「じや一生懸命に探しませう、若樣がお好きとあれば何んな事をしても探さずにや置きません、アラ御座いましたよ、お姫樣此に大きいのが御座いました、幾つも並んで居りますよ、マー嬉いこと」と三つ四つ拾ひ取りて玉江孃の前へ持ち來る、玉江孃一目見て「オホヽそれは違ふよ、是れは俗に狐つぼうと云つて形ちは松露の通りだけれども食べられないものだよ、是れならば澤山あつて知らない人はよく松露と間違へるけれども中を割つて御覽、黑い土の樣な灰の樣なものが入つて居て割ると烟が出るよ」お代「アライヤなもので御座いますこと、悔しいネー！」と打捨てゝ彼方此方と探し歩く、其中に玉江孃は二つ三つ拾ひてお代に見せ「ソラ是れがホントの松露だよ、斯んなに大きくつて色

が白いだらう、今此の土の下にもぐつて居たよ」お代「白くつて綺麗で御座いますネ、東京で見る松露は皆んな色が黒くつて斯んなに白いのは御座いませんが何ういふ譯でせう」玉江嬢「此の松露を土から出して半日も置くと色が黒くなつて了ひます、掘り立てゞなければ色の白いのはありません、斯んなのがお料理にすると美味しいよ」お代「私も一つ取り度いものです」と無暗に小松の下の土を棒にて掘りけるが忽ちころころと轉げ出したる大きな松露「オヤ御座いました、お姫様、是れがホントの松露で御座いますか」玉江嬢「ア、今度こそ本物だよ」お代嬢「色が少し悪う御座いますネ」玉江嬢「それは栗松露と云つて中を割ると色が栗の樣になつて居るよ、私の取つたのは米松露と云つて身の色が白いよ、孰方も食べられるけれども知らない人は栗松露の方を腐つたのだと思つて捨てる事があります」お代「じゃ是れも籠へ入れて置きませう、オヤ復た御座いました、今度は米松露で」と悠々たる田園の樂み、都門塵界の人の知る所にあらず、

# 第百九十七　初茸狩り

玉江嬢と腰元お代は行く〳〵松露を拾ひて籠の半ばに充てり、お代は急に足を停め「お姫様、此に初茸が出て居りますよ。取りませうか」玉江嬢「上等の初茸なら取つてお置き、和女はよく初茸を知つて居たネ」お代「初茸は郷里にも澤山あります、秋になると初茸取りに山へ行きましたがよく斯んな平地に出ますネ」玉江嬢「此へは種を蒔いて置いたのだよ、先年初茸を外から取つて來て小さく刻んで此の松林へ蒔き散らしてそれからは松葉の落ちたのを其儘掃かずに置くし、藁の腐つたのを少しづゝ松葉の上へ置いてあるからそれで初茸が出るのだよ」お代「爾うすると初茸が出來ますか、松葉と藁が腐つてそこから出るのですヲ、若様はお好きで御座いますか」玉江嬢「アゝお兄ー様は初茸のスープが大お好きだよ」お代「じや澤山取つて參りませう、初茸には薄紅い色のと白いのとありますが孰方もスープになりますか」玉江嬢「新しくつて裏や

莖が青くさへ無ければ孰方も可いよ、オヤ〳〵和女は初茸を爾う根こぎにしてはいけません、跡から復た出る樣に莖の下から折つてお取りなさい」お代「根こぎにすると跡から出ませんか」玉江嬢「根が無くなるからモー出ないよ、莖の下から折る樣にそうつと取れば復た二三日内に一雨降るとその根から出ます」お代「迂つかり取るものでは御座いませんネ、松茸は此のお屋敷に出ませんか」玉江嬢「松茸はまだ種を蒔かないよ、何れ松茸の出る樣な土を拵へてそれから種を蒔くと此へも出るさうだけれども松茸の方は土が六ケ敷い」お代「若樣は松茸をお好きで御座いますか」玉江嬢「ア、お兄ー樣は中々お好きだよ」お代「惜しい事ですネ、私の國へ行くと大きな松茸が澤山ありますけれども此まで取寄せたら惡くなりませう、松茸も松露と同じ樣に取つたのを直ぐに召上らないと美味しくはありません」玉江嬢「毎年京都から澤山貰ひますよ」と話しながら初茸を取りつゝ松林を出でけるにお代は先づ果樹園を眺め、「お嬢樣、柿が大層成つて居ります、若樣はお好きでいらつしやいます

か」玉江嬢「オホ、何でも若様を聞くのだネ、お好きなら何うします」お代「取つて參つて差上げませう」玉江嬢「まだ澁くつて食べられません」お代「でも紅くなつたのが御座いますと」玉江嬢「あれは虫紅るみと云つて虫が食べて紅くしたのだ、ホントに熟して紅るんだのではないからあんなのを取つてはいけません」お代「柿には色々なのが御座いますネ、何と云ふのが一番美味しう御座いませう」玉江嬢「爾うさネー、柿の王と云つたら大和邊から出る御所柿だヲ、味が上品で形ちが好くつてあれに優るものは無い、尤も近頃は美濃國から御所柿を改良したと云ふ富有柿と稱するものも出るがまだ澤山はない樣だ、それから美濃の鉢屋だの、廣島の西條だのと云ふのは上等だヲ」お代「東京には樽柿でないのでも隨分大きな柿が御座いますヲ、あれは百目柿とか大大丸とか申すさうですヲ」玉江嬢「その大々丸より倍も大きいので御殿丸と云ふ珍らしいのがあるよ」

# 第百九十八　柿の種類

お代「そんな大きな柿が何處に御座います」玉江嬢「それはネ小田原の近所の井細田と云ふ處にたつた二本より無い、全國で珍らしい大きな柿だが先年岩崎家でもその穂を取寄せて接木だし、此にも一本接木であるから今に澤山出來る樣になりませう」お代「日本中の柿の種類を寄せて一つ〳〵成らせて見たら面白う御座いませうネ」玉江嬢「大磯の岩崎邸では日本中の柿の種類を殘らず集めてあるよ、柿は日本の名物で外國に無いから良い種類を絶さない樣にと云ふ主意で、岩崎家では國中の種類を集めて居なさる、何でも果物は好い種類を外の砧木へ接いで段々改良して行かなければならない、桃なんぞも日本種の木へ上海の水蜜桃を接げば翌年から直ぐに上等の水蜜桃に成りますよ」お代「人間も在ういふ風に接穂ガ出來ると宜う御座いますね」玉江嬢「今に出來る樣になるかも知れない」と云ひながら心を注けてお代の顔を見るにお代は深き感想

に沈みたる如し、玉江嬢も其の心中を知らざるにあらず「お代や、足が草臥れたから向ふの腰掛に行つて休みませう」と歩を進めて長きベンチに腰をかけ「お代や、少し和女に言つて置き度い事がある、和女は何んでも若様と云つてお兄ー様の御用を一生懸命に勤めて呉れるからわたしも悦んで居るがね、然し和女は決してお兄ー様に對して失禮な心を起してはなりませんよ、わたし達は和女を尋常の奉公人と思つて居ない、小山さんに頼まれたから是非とも和女を立派な人間に仕立て上げ度いと思つて居るよ、お兄ー様もそのお心で和女には色々な事を教へて下さるし和女もお兄ー様の被仰る事なら何でも負かないで、ハイ〳〵と言ふ事を聞くから僅か計りの間に以前とは生れ變つた様な人になつたよ、その御恩を難有いと思つたら決してお兄ー様に對してぶしつけな心を起してはなりませんよ」と深く其心を戒むる、お代は俄に差俯いて「ハイ」と幽に答ふるのみ、玉江嬢その返事の力無きを氣にかけ「お代や、和女は大原さんと婚禮する事になつて居るさうだが、昔の儘では迚も大原文學士

の夫人に適當しないからわたしの家で充分に和女を仕立てゝ天晴れ大原夫人となつても愧かしくない程にしやうと思つて居るよ、和女もその積りで一生懸命に女の道を學ばなければなりません」と窃にその本心を探らんとす、お代は愈よ愁ひ顔にて急には何とも返事せず、玉江嬢再たび「エお代や、和女だつてそれが何よりの樂みだらう、立派な人になつて大原さんの歸りを待つのが何よりも嬉しいだらう」と頻に返事を促すにお代は漸く顔を揚げ「お嬢樣、色々お世話樣になりまして誠に有難う御座いますが私はも―外へ參り度くは御座いません」玉江嬢「外へ行き度く無いとはいつまでも此に居る積りかえ」お代「ハイ」玉江嬢「それが惡いと云ふ事だ、ナニも急に外へ行けと云ふのではないが和女は大原さんを待て居る人じやないか、大原さんが歸つて來るまで此に居て大原さんが歸つたら目出度く婚禮をするのじやないか」お代再び下を向いて默つて居る、玉江嬢は愈よ心にかゝりてお代の側へ進み寄りぬ、

# 第百九十九　心の變化

お代が未來の事を如何に想像するか、是れは玉江嬢が第一に知らんとする疑問なり「チーお代や、和女は決して大原さんの事を忘れて居る譯ではあるまいチ」お代漸く小さき聲にて「私が忘れる譯では御座いませんが大原さんの方では疾くに私の事を忘れて居ます」玉江嬢「ナゼ忘れて居る」お代「忘れるにしても忘れないにしても大原さんは私と婚禮するのが可厭さに十年間も歸らないと云つておよこしなさいました」玉江嬢「それは昔の和女だから大原さんも迷惑に思つたらうが和女さへ天晴れな女になつたら大原さんも爾んな事をお言なさるまい、わたし達は大原さんが決してイヤと被仰らない程に和女を仕立て見せる積りだよ」お代「そのお志は難有う御座いますが今になつて見ますと私は迚も大原さんと婚禮する譯になりません」玉江嬢「それは復たナゼ」お代「大原さんが私との婚禮をお拒みなすつたのは第一從兄妹同志の結婚を衛生上に害

があると云ふのです、私もその時分は無我夢中でよく譯も分りませんでしたが、今になつて考へますと近親配合の惡い事は書物に澤山在ります し、雞を見ても近親配合の者は段々種類が惡くなるのに、遠方の雞を寄せたのは段々種類が好くなるのでも分ります、世中の道理が分つて見ますと今更昔の事が愧かしい樣で、迚も再び大原さんに結婚問題を迫る樣な心は御座いません」と斯く判然と答へられては玉江嬢愈よ心安からず

「それでは何うする積りだ子、いつまでも此に居度いと云つて、生涯居る譯にもなるまいが外にお嫁入の口でも搜したら宜からう」お代「此方でさへ置いて下さればいつまでもお世話になり度う御座います」玉江嬢

「それは隨分長く置けない事はないが、其内にはお兄ー樣にお嫁さんもいらつしやるだらうし」と言葉を切つて其樣子を窺つて居る、お代下を向いて顏を見せず、玉江嬢言葉を婉曲に「お兄ー樣やわたしは格別に和女の世話をして居るから若しやお兄ー樣のお嫁さんが和女の事に就て由無い疑ひでも起すと和女にも迷惑だし、お兄ー樣にも御迷惑になる、和

女の心は勿論潔白であらうけれども和女があんまりお兄ー様の御用を大切に務めるから外の女中が彼是と蔭口を利かんとも限らない、そんな事が餘所の人に聞えると却て和女の爲めにならないからその塲合が來たら和女をいつまでも置く譯になりません」お代は玉江嬢に見えぬ樣窃に暗涙を拭ひつゝ、「若樣の處へはいつ頃お嫁御樣がいらつしやいますか」玉江嬢「まだいつと極まつて居る譯ではないがチ」お代「誰殿かいらつしやいます」玉江嬢「それも誰と極まつて居る譯ではないがチ」お代「私も色々世中の事を敎へて戴きましたから身の程を忘れる樣な事は致しません」玉江嬢「その言葉は眞實だらうチ、わたし達の恩を仇にする樣な事は決してあるまいチ」お代「ハイ」と聲も幽に力無し、此時門の方より入り來りしは小山に中川の二人、玉江嬢は遙に見つけて「アラ中川さんが」と嬉しさうに進まんとせしが忽ち獨り顏を紅くして踵を返し「お代や、わたしは先へ歸つて居るから、和女は跡からおいで」と大急ぎにて家の内に入り給ふ

# 第二百　別の人

廣海家の門内へ入り來りし小山と中川は近き邊りに其人の居るとも知らで頻にお代嬢の噂をなし「ネー中川君、僕はお代嬢の事に就いて心理作用の大なる事に驚いたネ、あの通り我儘なあの通り生意氣な、あの通り始末に了へないお代先生が一たび廣海家の話しが纏まつて新太郎君の側へ來られるとなつたら、その時からして忽ち別人の如く變化したネ、外の家なら同居させると云つても承知しないのに、新太郎君の側なら腰元の役でも下女の役でも何でもすると云ふ意氣組だ、丁寧に口を利かなければならんと云ふと忽ち言葉も改めるし、口答へをしたり腹を立てたりしてはならんと云ふと忽ち猫の如く羊の如く柔順になるし、それは〳〵現金なものだよ、その代り隆鼻器を買つて鼻へかけたり、香水を角砂糖へ滴したりと云ふ樣な滑稽もあつたがネ、熱心と云ふものは實に驚くべき力を持て居る子」中川「其後君はお代さんの樣子を見たか子」小山「僕

も氣になるから二三度見に來て愈よ驚いたよ、僕等が數年間の苦心より
も新太郎君一日の感化力が遙に偉大の功を奏して、昔日のお代孃復た吳
下の阿蒙に非ずと云ふ有樣だ、第一風采態度の外形から一大變化を來し
て、極く素直らしい謹直らしい人物になつて居るではないか、行儀作法
もよく覺えたし、書物も讀むし、手習もするし、高尙有益な話しも澤山
聞いたと見えて自ら品格も出て來たし、今では何處へ出しても愧かしか
らん程の女になつたよ」中川「それは何よりお目出度い事だ」小山「あ
れならば他日大原文學士の夫人となつても敢て良人の名聲を落さない迄
に進歩するだらうと思ふが、然し爾うなるとお登和さんがお氣の毒だ子、
君は全體お登和さんを何うする積りか」中川「さあ、それには僕も弱つ
て居るよ」と話しながら進む時向ふより歩み出でたる腰元お代、二人を
見て丁寧に會釋をなし、是れは皆樣お揃ひで」と挨拶する樣子のしとや
かさ、中川は茫然として其顏を打守り「成程是れは驚いた、是れが昔の
お代さんでしたか子」小山「アハ、僕の言の通りだらう、お代さん、貴

嬢も御自分の變化したのを御存知ですか」お代「ハイ知つて居ります、以前の事を考へますと誠に面目が御座いません、小山さん御夫婦には實に一方ならぬ御厄介をかけました」小山「今は何うして此へおいでゝす」お代「お姫様のお供をして松露取りに出ましたが、お姫様はモー奥へお入りになりました」小山「爾うですか、松露も初茸も澤山取れましたネ、お代さん、何かお國の方へ御用はありませんか私は近日貴嬢の様子を委敷お國の御兩親へ御通知して御安心おさせ申さうと思つて居ます」お代「難有う御座いますが國の方へは私からも手紙を出します」小山「じや大原君の方へ御傳言はありませんか、私は何より先に大原君へ貴嬢の大變化を知らせなければなりません、未來の夫人が瓦より化して玉となつたと言つて遣つたら大原君も悦んで忽ち戻つて來るかも知れません」お代俄に容を改め「其事に就きましては一度小山さんや中川さんに私の心を申上げ度いと思つて居ります、小山さん、私はモー滿さんの方を願ひ下げに致しますよ」小山「ナニ願ひ下げだ、それは一大問題、中川君、

マア此へ腰掛けて緩々お代さんの話しを聞かうではないか」お代「お急ぎではありませんか」小山「ナニ外の用事は兎も角も貴嬢の樣子を見るのが第一の目的です」と三人並んで長椅子に腰かけたり、

## 第二百一　其本心

小山は長椅子に腰掛て悠々と卷煙草を吸ひ「中川君、一大事件が起つたネ、是れは到底聞流しにならんよ、モシお代さん、貴嬢は外形や擧動の變化した計りで無く、心にまで一大變動を起したと見えますネ、そこで大原君の方を願ひ下げにするとは何ういふ譯ですか」お代は沈着なる樣子にて「小山さん、私は今となつて以前の事を考へますと愧かしい事だらけですが、其中にも從兄妹同志の婚姻は衛生上に害があるとあれ程委しく伺つたのを何うして其時分りませんでしたらう、近頃になつて色々な書物を讀んだり世中の事を伺つたりして漸く其事が分りましたが、何よりの證據はお屋敷に飼つてある雞で分ります、お屋敷では同じ時に出

來た雛雞の雌計りをお置きなすつて雄は一つも殘らず外へ出したり或はお潰なさつたりなさるから、何ういふ譯だと聞ますと、兄弟や從兄妹同志の鷄が配合して子を生めば其子は必ず親よりも惡くなる、形も少さくなるし產卵力も減じるから是程澤山雛が出來ても雄は殘らず外へ出して入用の時は遠方から取寄せると云ふお話しでした、田舍の人が東京で上等の種類の鷄を買つて戻つてもそれを殖す時に近親配合をさせるから二代目三代目にはズツと其鷄が惡くなると伺ひました、成程考へて見ますと田舍の鷄が段々種類の惡くなる事は思ひ當りますし從兄妹同志の夫婦に好い子の出來ない事實も色々の證據が想ひ出せます、爾うして見ると、私が何でも大原さんと婚禮し度いと申したのは今更面目無い次第で、大原さんの爲めにもならず私の爲めにもなりません、大原さんは最初から御迷惑であつたのを、私達が無理計り申したのは何とも濟まない事ですから、斯ういふ風に分つて見ればモー〳〵決して大原さんと婚禮する氣はありません、今度は私の兩親や伯母が何と申して婚禮を勸めても私が

く斷つて大原さんに御迷惑をかけません」と決然たる口氣なり、小山は中川を顧み「チー中川君是れが先年あの時に斯う分つたら何も彼も旨く行つたんだけれどもネー、然しマア遲くつても仕方が無い、それ程迄に世中の道理が分つて來れば何よりの事です、大原君もそれを聞いたら嘸重荷が卸りた樣に感じるでせう、大原君が十年間も歸朝せぬと決心したのは全くお代さんとの結婚を恐れるからでせう」お代「私も大原さんの處へ手紙を出して今迄のお詫をしやうと思ひますが、それに就ては一日も早く御歸朝なつて、お登和さんと御婚禮なさる樣に私から願はうと存じて居ります、お登和さんも私の事で嘸色々な御苦勞をなさいましてゞせう、其事を考へますと私もお登和さんにお氣の毒でなりません、其代り今度は私も御盡力申してお登和さんと大原さんが御婚禮なさる樣に致し度いと思います、中川さん、何卒私の心をお登和さんに爾う被仰つて下さい」と今は大層しほらしきお代孃、中川も嬉しさうに「よく爾んなお心になれましたチー」と感心する、去りながら小山は未だ安からぬ思ひあ

り「お代さん、それだけが貴嬢の本心なら實に見上げたものですが、大原さんの代りに今度は外の人が貴嬢で迷惑する譯ではありませんかヲ、大原さん以上の執心をかけるお人か出來たのではありませんかヲ」と其顔を覗き込む時彼方より出で來れるは新太郎君、玉江嬢の告げによりて二人を迎ひに來れるならん、小山は笑つてお代の顔と新太郎君とを見比べて居る、お代は顔を紅くして遽てゝ家の内へ走り行く、

## 第二百二　主從の情

新太郎君は快然として二人が前に進み寄れり「是は〳〵御兩君、好くこそお揃ひで、マア兎も角も内へお入り下さい」小山「難有う御座います、今此でお代さんに逢ひましたから少々話しをして居ましたが皆様の御丹誠であの人の變化した事は驚くべきものです、變化と云ふよりも寧ろ改良進歩したと申すべきで、以前とは別人の如くなりました、その代り嘸お蒼蠅い事や御迷惑な事がありませう」新太郎君「イエ、決して蒼蠅い

とも迷惑とも思ひませんよ、此へ來た當座は隨分妙な工合で仕込むにも骨が折れましたが、誠によく我々の云ふ事を聞いて一日增しに善くなつて來ます、今では家に居る奉公人の中で一番主人の身を大切に思ひ一番主人の事を忠實に勤める者はあれでせう、私も玉江も非常にあの女を可愛がつて居ますよ」小山「それは難有い仕合せです、本人も何程の幸福だか知れません、然しあんな人物をあれ程に感化なさるのは一通りや二通りのお骨折でありますまい、實に御迷惑な事です」新太郎君「イヤ決してあの女計りを特別に感化させたと云ふ譯ではありません、家へ來る奉公人は誰も彼も好い人物に仕立て度いのが我々の望ですが、あの女ほどによく我々の感化を受けるものが無いのです、全體日本古來の主從と云ひ君臣と云ひ或は師弟と云ふものは全く情愛的の關係で成立つて居るので西洋風の權利義務的で成立つたのではありません、それは我邦の美風で奉公人が主人の爲めに献身的の覺悟をするとか、臣は君に死を以て仕へるとか、或は弟子が師匠を親の如く思ふとか云ふのは日本の人情の

優美なる處を現はしたのです、然るに近來は社會の組織が崩れて生半可の西洋風が流行する爲めに何でも權利義務の法律的になつて人情と云ふものが大層薄くなりました、學校の生徒は先生を以て月謝で雇ふた人位に思つて居ますし、奉公人は給金の爲めに働くと心得る樣になりました是れは如何にも殘念な事で、一たび師弟となつたものは生涯その交情を絶たない樣にし度いものですし、一たび主從となつたものは末の末まで利害休戚を共にすると云ふ風習に致し度いものです、左れば家へ來た奉公人は給金で抱へたものと思はずに天が此の家に授けて呉れたものと認めて誰も彼も立派な人物に仕立て度いと心掛けますけれども、今時の奉公人は中々爾ういふ心を受けて呉れません、主人の見る前計り働いて誰も見て居なければ骨を休めると云ふ風が多いのです、其の中にあのお代は誠に感心な處がありまして、先日も臺所を覗いて見ましたら誰も外に居ませんでしたが頻りに團扇を持つて食物へ寄つて來る蠅を追つて居ました、あゝいふ事は中々外の奉公人が致さない事です」小山「その食物

は多分貴君が召上るのでしたらう」新太郎君「ハイ私の處へ出るものでした」小山「それがネ、誰の處へ出るのでも其通りにすれば宜いのです」と假初の話しが大層長くなりたるに中川は立ちくたびれ「新太郎さん、お畑の方を少し拜見し度いものです子」新太郎君「今は別に何にも出來て居りませんがマア御案内申しませう」と三人は足を轉じて野菜園の方に向ひぬ、

## 第二百三　肥え土

野菜園にては園丁が今頻に苺の苗を植ゑて居たり、中川は其前に歩を停め「新太郎さん、此の苺は今年お取りになつた苗ですか」新太郎君「左樣です、今年の若芽が斯んなに大きくなつたのです、是れは一旦九月の初めに苗床へ移して置いて十月末になつて此通りに定植します」中川「黒い樣な土が大層入れてありますネ」新太郎君「是れは夏の中に拵へた堆肥即ち肥土です、何を植ゑるにも此の肥土を作るのが一番肝腎で、此の

土を拵へてさへ置けばキャベツを植ゑて外の菜を植ゑても芋でも大根でも何でも好く出來て、虫に付かれても枯れる憂が少いし、水が足りなくつても萎れませんし、毎日の手數は非常に省けます、然るに多くの人は最初に肥土を作らないで物を植ゑた後ソラ虫が付いた藥をかけろ、ソラ水が足らんから水を遣れと毎日の手數を後からかけてもその効能は却て少いものです、以前は土地が惡いから何が適せんとか、何を植ゑても育たないとか云つたものですが、今では肥土を作つてそこへ置けば何に適せんと云ふ土地は無いのです、畑を作るのに一番肝腎なのは此の肥土でせう」と説明を聞いて中川も感心し「その肥土は何うして作ります」新太郎君「それは先づ小さな小屋を建て、下の床を叩きにします、叩きの隅を低くして水が流れ込む樣にしてそこへ甕を埋めます、そこで馬の寢藁があれば極く上等ですが無ければ並の藁を四寸位の長さに切つて一側積んだら今度は草の刈つたのを一側置きます、其上を藁にして復た草を置くと云ふ樣に幾段にも高く積んで其上から最初は澤山の尿をかけます、

それが中へ浸みて下へ流れ出すと甕の中へ溜りますから、毎日その尿を掬つて上からかけて折々その堆肥を切返して遣ると、夏の暑い時には一ケ月の餘ですつかり腐つた立派な肥土になります、涼しい時はもつと長くかゝります、その土が一度出來たら小屋の外へ出して上から蓆でもかけて置いて小屋の中にも復た新しいのを作ります、斯うして幾度も作ると肥土が澤山出來ますから何を植ゑる時にも充分に使ひます、畑を作るなら先づ第一に此の肥土を拵へなければ後の手數が三倍も四倍もかゝります、丁度小兒を育てるのに最初の一年間は費用を惜しまず看護婦でも附けて充分強壯にして置くと、その後は順序好く發育して却て費用もかゝりませんけれども最初の一年間を發育が惡いと大きくなつてから色々な病氣を起してそれが爲めに却て餘計な入費がかゝる樣なものです、野菜でも果樹でも最初に太く出る樣なもので無ければ大きくなつて好結果を得ません、何でも物は最初の土臺が肝要ですヲ」小山「畑を作つても色々な趣味が出て來ますな、中川君、君も玉江さんと御婚禮が濟んだ後

は此の御近所へ家を持たれるそうだか、爾うなつたら充分に田園の趣味を樂まれるテ」中川「それが何よりの望みさ」小山「そこで中川君、君が此の邊に家を建てる時には何ういふ風な建築法を用ふるかテ、即ち西洋造りにするか、日本造りにするか、或は和洋折衷にするか、その意見を聞き度いものだテ」中川「さあ、それは大問題さ、僕も諸君と共にその問題を研究し度いと思つて居る」と此に於て三人は樹間の長椅子に腰をかけ清風麗日の下に家屋の建築談を始めたり、

## 第二百四　家屋の改良

家屋の改良は我邦の急務なり、小山は先づ話頭を啓き「テー中川君、君が新に家を建てるとしたら餘程研究を累ねて模範的の物を造らなければならんテ、實際今の世の人は家屋の建築法に就て非常に苦心して居るよ、ヤレ純粹の西洋風が宜いとか、イヤ日本風の長處を捨てはならんとか、折衷主義が宜いとか惡いとか、是れ計りは人々によつて色々に說も違ふ

よ、食物なら人體に必要なる滋養分を攝取して消化吸收を良くすると云ふ根本的の方針があるからそれに從つて研究する事が出來るけれども、家屋の事に至つては確乎たる標準が無いから果して何れの方針に從ふのが宜いだらうか、誰でも此の點には迷ふと思ふ子」中川「それは僕も同じ事だ、食物ならば一々試驗を施して研究するから自分でも此ぞと云ふ要點を發見し得られるけれども家屋の建築計りは試驗する事が出來ない、無試驗で建築して見て失敗した處が再び建て直すと云ふ事も六ケ敷い、然るに何事も無經驗で妙境に達する事は出來んから僕の如きは先づ研究的の家屋を建て得る位のもので決して模範的の家屋を造り得るとは思もはんす」新太郎君「それは中川さん計りでありません、誰でも其通りです、西洋でも矢張り爾ういふことを申すので建築學上有名な話しがあります、或る金滿家が第一流の建築學者に最も贅澤な家屋を建て度いと思ふから設計して呉れろと賴んだら、餘り大きくもない木造家屋を設計しました、その建築費を見るのに金滿家の豫期した半額にも三分一にも充

ちません、金滿家は大きに不平で自分は金を惜むので無い、人間の最も贅澤な最も幸福な住宅を造り度いと思ふのに、ナセ斯んな木造なんゞの安つポい設計をしたと詰問しました、建築學者の答に、イヤ是れが最も贅澤な設計であります、家屋は如何に善く造つても二三年住んで見ると必ず缺點を見出して改築し度くなる、其時になつたら復た直ぐに改築して二三年も住んで復た飽きたら改築をなさい、それには木造でないと都合が惡いし、幾度改築しても差支無い樣に地盤の方は嚴重に設計してあると申したさうです、成程飽きて來たら幾度でも改築すると云ふのは一番贅澤な建築法に違ひありません、けれども迚も普通の人に眞似の出來る事でありません、然し此の話しはよく穿つて居るので米國邊の金滿家が金に飽かせて石造や煉瓦造の住宅を建てゝ見て大概跡で設計の不備を見出さないものが無いさうです、譬へば米國邊の富豪はよく伊太利邊を旅行して昔し風の家屋の雅致なのに感心して米國へ歸つてから伊太利風の家を建てる人が澤山あります、中には伊太利から儘く材料を取寄せた

と云ふ有名な建築もあります、然るに伊太利と米國とは氣候が違ふから何かに就けて不便が多いと云ふ事です」中川「それは左もあるべき筈で、同じ日本の内でも京都風の家を其儘東京へ建てたら雨が降り込んで困つたと云ふ人があります、京都の雨は横に降りませんが東京の雨は横に降るので其間に自然と相違する處がありませう」新太郎君「して見ると日本の將來は西洋風でも無し、舊式でも無しと云ふ新式の日本風が出來なければなりませんネ」

## 第二百五　西洋室

小山「その御意見は御尤もですが將來の日本式は西洋風を土臺とすべきか日本風を土臺となすべきかと云ふ點を定めなければなりません、それに就て新太郎さんは久しく外國に御在留でしたが西洋風の家屋を何とお思ひなさいます」新太郎君「さあ私も研究し度いと思ふのは其事です西洋に居て西洋風の室内に住むと別に不便をも感せず或る場合には心持も宜

う御座いますが日本へ歸つて西洋室へ住むと誠に鬱陶敷く感じます、それは空氣に濕氣が多い爲でせうし、又一つには海國だけに鹽分が空氣中に多いのも重なる原因でせう、西洋と云つても國々で違ひますけれど大概は大陸で空氣は乾燥して居ますし、鹽分は寡い方ですし、日本の樣な黑潮の廻る處もありません、日本の空氣は信州の輕井澤か北海道の札幌邊へでも行くと大陸の樣な心持になるさうですが大抵な塲處では秋を除くの外鬱陶敷い方が多い樣です、左れば腦が惡るかつたり神經衰弱を起したりした人が西洋風の室內に長く閉ぢ籠つて居ると頭が壓されるやうになつて堪へられないと云ひます、日本で西洋風の家屋を建てる時には餘程此點に注意しなければならんかと思ひます、それからモー一つ違ふ處は西洋ですと冬の長い國が多いから家屋の構造が防寒的に出來て居ます、日本風の家屋はそれと反對に多く避暑的に出來て居ます、日本で西洋風の煉瓦家屋を建てると折々風通しが惡くつて非常に暑い部屋が出來ます、現に今年の夏も或る紳士の家へ行つて十二坪程ある廣やかな應接

間へ通されましたが風は通らず蒸し暑くつて實に閉口しました、ナゼ此の室は暑いだらうと主人に尋ねたら最初に設計が悪るかつた爲め風が入らない上に日光で煉瓦を燒かれるから四時頃になると一番暑くなると云ひました、日本で西洋風の家を造るなら暑さを避ける事に特別の注意を拂はなければなりません」小山「成程爾ういふ違いがありませう子、然し新聞で見ると米國邊は夏も隨分暑くなつて寒暖計百度に昇つたとか紐育では人が死んだとか云ふ事がよく出て居ます子」新太郎君「いかにも西洋は寒暑共に極烈で夏は寒暖計が百度に昇る處もあります、然し空氣が乾燥して居る爲めか同じ百度の暑さでも日本の樣に蒸し暑くありません、その代り大陸は海と陸との空氣の變換が無いから風と云ふものが頓とありません、西洋では蒸し暑く無い代りに風も無いから窓の位置によつて涼しさが非常に違ふ分でありませんが日本では風を入れないと凌げないから餘程窓に注意しなければなりません」小山「西洋で暑さの爲に人の死ぬのは何ういふものでせう」新太郎君「それは空氣が乾燥して居

る爲め日射病が多いからです、日本では空氣に濕氣があるから日射病が寡くつて何よりです」中川「して見ると日本で西洋風の家を建てる時には窓を大きくするとか或は窓の數を多くするとかしなければなりません子」小山「然し同じ日本でも北海道と鹿兒島とは餘程工合を違へなければなりません、そこで防寒の點に於て西洋家屋は何ふいふものでせう」

## 第二百六　防寒建築

新太郎君「防寒の點に於ては無論西洋家屋が日本家屋に優つて居ますけれども、それも國々によつて少しづゝ工合が違ひます、歐羅巴で一番寒い國は露西亞ですが、露西亞へ往つて見ると何から何まで防寒の注意が至れり盡せりで、室内も暖氣を保つ爲に外の國ほど廣くは出來て居ませんし、窓は二重になつて居ますし、ストーブは特別な露國式で土や石を煉り固めた上に鐵板で覆ふてありますから朝一度火を入れゝば晩まで室内が暖かですし、晩に一度火を入れゝば明方までその溫度が下りません、

實に防寒の點は工合が好く出來て居ます」小山「ところが其處に一つの議論があります、餘り防寒の用意が充分に出來て居ると其中に住む人は次第に皮膚が弱くなつて寒い風に當ると風邪を惹くとか雪の中で働けないと云ふ憂があるそうですヲ、露國人は寒氣に馴て居るから冬期の戰爭は得意だらうし、日本人は寒氣に馴れぬから寒い時の戰爭は不得意だらうと想像した處、滿洲の寒地に於ては案外に日本兵の方が好く働いたと聞きました、勿論それは精神作用の相違もありましようけれども或る雜誌に近頃米國の北部では冬でも夜中に窓の戸を締めない方が流行する、それは第一に新鮮な空氣を呼吸し得るのと第二に皮膚の耐寒作用を增さしめる爲めで夏の內から其事を實行すると身體が次第に馴れて大層强壯になると云ふ事が出て居りました、爾う云ふ點は何ういふものでせう」新太郎君「それは土地の事情によつて斟酌しなければなりますまい、今もお話し申した樣に歐米の大陸ならば夜中空氣の變換作用が無いので、その風に當つても段々馴れゝば身體を害しませんが、日本の樣な島國の

海岸近い處では夜中の三時から四時頃に海の空氣と陸の空氣と入れ代るので其時急に温度が低下します、その温度の激變に逢ふと強壯なものでも身體を害して現に海岸の漁夫社會にはそれが爲めに頓死するものが多いと或る醫師が話しました、西洋人が最初の内臺灣へ行くと必ず一度はマラリヤ熱に罹りましたから白人中の醫師が色々に研究を重ねた結果、臺灣では暑さの強い爲め夜中に窓を開ひて寢ると必ずマラリヤに罹る、即ち海陸の空氣の變換が非常に強いのみならず臺灣の陸地から立昇る濕氣が人體を害するのだと云ふ說に歸しました、精密に試驗しますと、地上九尺までは濕氣の作用が烈しく働くから、夜中は地上九尺以下の處へ寢てはならん、又窓を明け放してはならんと云ふ豫防法を實行して以來マラリヤ熱の害毒が大層減じたと云ひます、尤もマラリヤ熱は濕氣の爲め計りでは無く、蚊が媒介して人に傳染させる事も多い樣ですけれども、兎に角海岸近い國で窓を明けて寢る事なぞは餘程よく注意しなければなりません、それに日本の家屋は多く床が低いものです、始ど地上一尺位

より離れない處に平家を建てゝ其上に臥たり坐つたりして居ますがあれでは自然と地面の濕氣を受けるに違ひありません、脚氣とか、リウマチスとか云ふ病氣は濕氣から來ます、日本人に温度の高い湯に入つて身體を温める習慣が無かつたらリウマチスなゞは非常に多いだらうと云ふ人もありました」

## 第二百七　野營式

中川「いかにも日本家屋は床の低いのが何よりの缺點ですが其外に何ういふ點をお感じになります」新太郎君「私はまだ充分に日本家屋の趣味を解しませんから批評を下すべき資格がありません、日本風の家屋も二千年來の變遷で今の如く進化して來たのですから必ず相應の長處があります、譬へば彼の茶の湯の樣なもので素人が見ては何が面白いか何が美味いか頓と譯も分りませんが其道に入つて研究して見ると段々其趣味と妙境とを悟つて來ます、日本風の家屋も其通りに違ひありませんけれ

ども、然し我々の樣な無趣味なものが第一に感じる點を申すと日本風の家屋は野營式であつて城廓式でありません、西洋風の家屋は城廓式に出來て居まして各室に嚴重な戸締りがあるし、夜中安眠して居る處へ不意に人が飛込んで來ると云ふ憂もありません、日本風の家屋は全くそれと反對で恰も平野に野營する樣なものです、唐紙一枚を開けば寢て居る姿が誰にでも見られると云ふ有樣ですから馴れないものは安心して眠る事も出來ません、イツ盜賊が來るか、イツ誰が來るか、寢て居てさへ安心が出來ない有樣ですから我々の樣に西洋風の生活に馴れたものは何うも心の落着く事がありません、夜中の睡眠は固よりですが、日中の讀書も日本家屋では何うも充分に出來ない樣です、是れは私計りでありません、外國に長く居つて讀書癖のある人は日本風の家屋が讀書に不適當だと誰でも申しますよ、それに日本風の家屋は夜中になると鼠が荒れ廻つて折々は寢室へ飛込む事もあります、あれなぞは到底西洋人に堪えられない事で、西洋婦人の鼠を怖れる事は日本婦人の蝮蛇を嫌ふのと同じ事です、

先頃も或る米國人の夫婦が日本的の生活をして見度いと思つて日本家屋を借りて住んだところ、二三日過ぎると鼠が婦人の寢室へ飛込んだので婦人は一晩寢ずに怖がつて翌日勿々西洋家屋へ轉居したと云ふ事があります、鼠に咬まれると激烈なる鼠毒を受ける事があつて今の醫學ではまだ治療の方法がありませんのに、日本人は鼠の跋扈を平氣で見て居ると云ふので西洋人が驚きますよ、それに鼠計りではありません、日本風の家屋では人の寢て居る部屋の中へ蜈蚣の匂ひ出す事もあればゲジ〳〵が枕元を通る事もありますから何うしても野營して居ると思ふより外はありません子」中川「成程爾う被仰れば日本風の家屋は野營式に違ひありません、野營も二日や三日の演習旅行なら我慢も出來ますが生涯では隨分閉口です、然し新太郎さん、西洋の家屋は土足の儘で何處へでも通りますし、日本の家屋は疊を敷いて土足を許しません、尤も日本紳士の西洋家屋でも土足を許さないで玄關で靴を脱がせる處も折々ありますが先づ西洋室ならば大概靴で通ります、或る西洋人の旅行記に日本では家屋

の中をストリート即ち市街にはして居ない、いかにも清潔で心持が宜いから是れは西洋人が他日日本より學ぶべき所だらうと書いてありました、其點は何ういふものでせう」

## 第二百八　靴と下駄

建築談に花が咲きて三人は容易に長椅子を離れず、新太郎君暫く思案し「さあ、それは勿論日本家屋の長所でありませう、西洋でも近頃寢室の中へ靴を入れない事にして下女が掃除に入る時でも寢室の外の靴脱場へ靴を脱がせる樣にして居る人があります、泥土の中を歩いて來た靴でよしや玄關の外でよくこすつて泥を落すとは云ふものゝ其儘家の中へ入るのは決して清潔の事でありません、況して如何なる細菌や汚塵が附着して居るか知れないものを其儘寢室へ持ち込んだり、敷物の上を歩いたりするのは或る場合に不潔物を蒔き散らす樣なものですから衛生上にも害がありませう、是れは西洋でもよく議論の起る事ですけれども何にせよ多

年の習慣で靴を脱ぐと云ふ事が出來ませんから止を得ずして今の儘になつて居ます、追々衛生上の議論が八釜くなつたら西洋でも必ず土足禁制の時代が來るでせう」小山「西洋人の樣に一年中靴を穿いて寢る時の外は脱がないとして居ると足の發育も幾分か妨げられるのみならず、足の皮膚が弱くなつて西洋人は多く足から風邪を引くと云ふではありませんか」新太郎君「左樣です、何でも物は一利一害で、西洋人は足の指の股から風邪を引くと申す位で、入浴でもした後、指の股を乾いたタオルでよく拭ます、それを拭かないと必ず風邪を惹きます、それだけ足の皮膚が弱くなつて居るのでせう」小山「日本風の下駄や草履は其點に於て最も衛生的で足の發育も自由であるし、足の皮も丈夫になつて極く宜いそうです子、日本に居る西洋人の中には態々小供に草履を穿かせて育てる人もあると聞きました」中川「ところが子、それも一利一害でベルツ氏などの說によると日本風の下駄は踵も土蹈まずも平らになつて居るから大層衛生上に惡いそうだ、靴は踵も高いし、土蹈まずも引込んで居て人

が立つて居る時重力の平均を取る樣に出來て居るけれども下駄の樣な平らな物計り穿いて居ると自然土蹈まずへ力が入る樣になる、土蹈まずへ力を入れる事は體格の爲めに惡いのみならず遠足すれば疲れるし、且つ足の病氣に罹り易い、我邦でも土蹈まずの引込んで居る足は脚氣にかゝらんが土蹈まずの平らな人は脚氣にかゝると云ふ位で、西洋人は靴を穿いて居るから土蹈まずの平らな人は滅多にないさうだが日本人には所謂る脚氣病的の足が澤山ある、それは全く下駄の結果だ子、日本人に脚氣病の多いのは米や魚肉を食べるのが重なる原因に違ひ無いが一つには下駄を穿くと云ふ事も多少の影響を及ぼして居るだらうと思ふ、近來日本風の家屋へ椅子を置いて坐禮を廢す人も澤山あるが今迄坐り馴れた女なぞが急に椅子の生活を始じめると多くは脚氣になる、それも一つは靴を用ゐない爲め土踏まずへ力を入れるのが一つの原因かも知れない、下駄を穿いて一日一つ處に立つて居るのと靴を穿いて立つて居るのとでは靴の方が疲れないそうだ」新太郎君「爾うして見ると靴の長所と下駄の長

所とを採つて新工風の穿物を案出しなければなりませんネ」

## 第二百九　東西の風

中川は自分に差迫れる問題として建築談に熱心なり「新太郎さん、下駄と靴の利害は孰れにしても差當りの大問題は從來の坐禮を廢すべきや否やと云ふ事で、今日の有樣では今も申す通り俄かに坐禮を廢して椅子の生活に換へたら女などが脚氣を起したり、其外色々の不都合が起りませうけれども、將來の日本國は全く坐禮を廢さなければならんと云ふ事なら家屋を建築する時にその積りで設計しなければなりません、譬へば寢室は西洋風にして寢臺を置いても床に疊を敷くとか、居間も疊の上に椅子を置くとか、大體を西洋風にして其中へ疊の樣な日本式をも加へて置く方が宜いでせうか、それとも疊を廢して西洋間は西洋風にするし日本間は日本風にして和洋兩樣の建築をしたものでせうか」新太郎君「それは全く其人の境遇にもよりませう、金滿家が家を建てると應接間や客間

を西洋風にして居間の邊を日本風に造る人が多い樣です、早稻田の大隈邸は客室と食室が西洋風、奥が日本風、奥と表の繋ぎが支那風に出來て居るさうです、高輪の岩崎邸なども最初は純粹の西洋館計りの積りであつたがそれでは矢つ張り色々の不都合が多いと云ふので日本室も出來るやうになつたそうです、然かしそれ等の事は金滿家の力でこそ自由に出來ますけれども普通人の學び得べき所でありません、今の人は衣服の點から云つても日本服と洋服と双方を持つて居なければならんと云ふ不經濟があり、食物の點から申しても臺所に竈とストーブとを置かなければならんと云ふ不便がありますし、家屋の點から云つても日本室と西洋室と双方を建てなければならん有樣ですから非常に不經濟です、と云て自分計かり西洋風が良いと濟まして居ても來る客が日本人だから玄關の側に下駄を置く所も無ければならず、客間へ煙草盆も置かなければならんと云ふ必要も起ります、現に西洋館を建てた人が後になつて下駄の始末に困る事をよく聞きました」中川「して見ると今の處では何うしても和洋

折衷にしなければなりませんな」新太郎君「イヤ今の處計では無く將來とても日本の建築は和洋折衷主義が段々進歩して一つの日本式が出來るだらうと思ひます、譬へば日本風の家屋の野營式なる點は感心しませんけれども、上手に出來た客室へ通つて見て廣い床の間に大きな懸物がかゝつて居て前に花が生けてあつたり又珍らしい置物などがあると誠に心持が晴々します、西洋風の客室へ通ると彫刻物や繪畫で裝飾されては居ますがその彫刻物は獅子の頭や犬の首の樣なあくどい物が多いのに窓内が薄暗い方ですから直ぐに倦厭が來てイヤになります、繪畫と云つても西洋では極く濃艶な彩色で何處の深谷とか何處の岩山とか云ふ風に物凄い景を描いたのが多いし、日本では極く淡泊に富士山とか三保の松原とか云ふ樣な景を描いてあります、是れは東西の人種が趣向を異にする點で可否善惡を批判する譯に參りませんけれども私などの好みから云ふと西洋風のあくどいのは興が醒め易い樣で、寧ろ日本風の淡泊明快な趣きを其間に加へ度いと思ひます」中川「爾うして見ると客室などは何うい

ふ風にしたら宜いでせうか」

## 第二百十　和魂洋才

新太郎君「中川さん、私の好みを申せば、客室なぞは大體を西洋風にして其中へ床の間や違ひ棚を置いて見度いと思ひます、窓の工合は日本風の雅致な中窓にでもして爾うして椅子と卓子を中央に置くと云ふ趣向です、斯うしたら一種の合の子然たるものが出來ませうけれどもその調和法を充分に研究して壯嚴なる西洋室へ風雅なる日本趣味が加はつたらば一種の面白い新意匠が出來るだらうと存じます、ナゼ私がそんな考を起したかと云ふのに私が日本へ歸つてから隨分澤山西洋風の建築を見ました、其中には建築費を澤山かけて伊太利風にしたのもあり佛蘭西風にしたのもあり、日本人の家屋としては中々立派な物もありますけれども本場の西洋で何百萬圓と云ふ金のかゝつた建築を見た目からは何うも見すぼらしくつて仕方がありません、丁度日本婦人が洋服を着た樣なもので

如何に着こなしが上手になつたとは申せ、或は其服に金をかけたとは云へ、本場の西洋婦人が盛裝した姿に比べたら何うしたつて遠く及びません、それに第一金力の點でも違ひます、日本婦人が如何に贅澤でも一枚の洋服へ何十萬圓の飾りを着ける事は出來ませんが西洋では夜會服なぞになると十萬圓以上のものは澤山あります、それと同樣に日本人の西洋家屋がいかに好く出來て居ても西洋人の糟粕を嘗めるに過ぎませんから西洋人を驚かす程のものが出來やう筈がありません、それよりも寧ろ內部には日本趣味を出來るだけ應用して外部を西洋の城廓式にしたら却て其の新意匠が段々西洋へも流行する樣になるだらうと思ひます、それに日本の氣候や濕氣其他の關係で全然の西洋式を用ゆるのは色々の不都合も起りますから、もしも私が家を建てるとなつたら建築にも所謂る和魂洋才と云ふ主義を用ゐ度いと思ひます」中川「それは大に我が意を得たる御議論で、客室を和魂洋才にするのは至極面白いでせうが、然し私の考へから申しますと客室は全體家庭の附屬物に過ぎません、苟も住宅と

云ふからには家族一同の幸福を土臺にして設計しなければなりませんから私が家を建てる時には臺所と食堂と家族の居間とを中心點にして一番日當りの好い且つ空氣の流通の好い處を擇びますし、建築費の多分をそこに費します、客室と云ふものは應接の場所さへあれば宜いのですから北向きの隅の方へ持つて行く樣にし度いと思ひます、今の世の人が家を建てると先づ客室を重なるものとして入費も多くかけますし一番好い場所を取ります、稀に來るお客は夏涼しく冬温かなる室を占領して坐ながら庭の景色を眺められますが、家の人は北向きの小さな居間に入つて薄暗い部屋で食事をすると云ふ有樣です、それでは何うも住宅を建てると云ふ主意に乖きますまいか、それも特別に交際を以て資本とする御用商人とか實業家とか云ふものは仕方がありませんけれども普通の人は客間を主として家を建てるに及ばないかと思ひます」小山「アハ、君の樣に極端な事を云つても中々今の世に行はれんよ、君の家はそれで宜いだらうが外の人までもその眞似をする事は出來まいと思ふ子」

# 第二百十一　居間

中川「イヤその代り僕は居間を以て客室に代用する積りだ、居間の方を客室よりも廣くして立派にする積りだ、尤も初對面の人を居間へ通す譯にもならんが其外の懇意な來客は誰でも自分の居間へ通して用事をしながら話しする、左も無いと今の人はお客に來て長居をする事が平氣だから一々客間へ出て對手をして居たら自分の用事が出來なくなる、ネー新太郎さん、西洋にも爾う云ふ主義の人がありませうか」新太郎君「それは澤山あります、澤山あるどころではありません、中流以下の家庭では寧ろその方が多いでせう、その代り客室へ通る人は決して長居をしません、普通の場合に十五分を過ぐべからず、初對面の時には十分間を過ぐべからずと云ふのが習慣になつて居ます、貴君のお說の樣に自分の居間を家の中心にして客間を附屬品にするのは最も贊成で、私とても强ゐて客室に重きを置くと云ふ譯ではありませんが、居間を造るにしても矢つ

張り今の和魂洋才主義が好いと思ひます、假令ひ西洋間にして日本風の硝子障子を用ゆるとか、疊を敷いて其上に椅子や卓子を置くとかつまり平生は椅子に腰かけても居られるし、又は坐つても居られると云ふ樣にしなければ何うしても不都合の樣です、客室の方は靴で通つて腰掛けさせても自分の居間へ土足の人がドシドシ來るのは餘り感心しませんよ、それに今の日本人が全く椅子計りにすると色々困る事の出來るのは婦人の服裝を改良しなければ足や腰が冷へますし、裁縫の時に非常に大きな卓子でも用ゐなければなりませんし、何の彼のと云つて苦情が起ります、と云つて從來の坐禮は衛生の爲め又身體の發育の爲めに何うしても廢さなければなりませんから段々と慣らして行つて遂には椅子のみで生活する樣にさせ度いものです」小山「ところが段々と慣らすのも非常に困難で殊に昔し風の老人のある處では迚も坐禮を廢す事が出來ません、現に日本へ歸化して日本人の妻君を持つて居る西洋人で夫婦中も極く睦まし く家庭も圓滿に行つて居ながら良人は年中椅子に腰かけて居るし、妻君

は年中坐つて居ていつでも妻君が仰向いて話しをして居る人もあります、現に僕なぞも椅子に腰かけて居ればちよいと立つて用事をするにも便利がよし、自然と運動にもなつて身體に藥りだから自分達の居間だけを椅子や卓子にし度いと思ふけれども妻君の反對が出てまだ實行する事が出來んもの」新太郎君「然し坐つて居る方を立たせるのはまだ樂ですけれども西洋人を坐禮に嫺はしめやうとしたら非常の困難ですよ、日本人に嫁した西洋婦人が兩親の家へ行つて一時間計り坐つた爲めに氣絶した事もあります、坐ることだけは何うかして早く廢さないと此の足の短い體格が何うしても改良しません、足の短い上に背中が曲つて猫背になるのも坐る爲めですし、其外坐る事に就いては隨分色々の弊害があります」小山「中川君なぞは玉江さんと二人で新家庭を作るのだから最初の計畫次第で何うでもなるよ、臺所の建築は君のお手の物だから我々が嘴を入れる事も無いが、食堂も矢張り椅子と卓子にするか子」中川「それは勿論、食事の時は最も椅子の必要を見る子、坐つたり屈んたりして食事を

するのは甚だ宜敷くないから食事だけは是非とも西洋風にしなければならん」

弦齋曰く今春本篇中に於て戰捷陸稻の有利なる事を述べたるに世間の有志者荏原郡農會より其種子を讓受けて播種せし者多かりしが、頃日余に向て左の報告書を寄せたる人あり、

拜啓拙者儀食道樂續篇を讀み戰捷陸稻の種子三升を荏原郡農會より買入播種せしに左の如き好結果を得候

畑　六畝歩

此收穫米　四斗三舛入四俵と一斗五升

施したる肥料

撒肥として堆肥の腐熟したるを少許種子に混合して用ふ

燐酸安母尼亞　一貫二百匁

魚肥　六升

汚水肥　二回

此の如き好成績を得候に就て近隣よりも種子の分與を申込む者陸續有之候、此段御禮旁御報告申上候

十一月十日

茨城縣筑波郡北條町

宮本清次郎

## 第二百十二　寢室

新太郎君「そこで中川さん、外の所は日本風にしても只一つ西洋風の城廓主義を應用し度い所は寢室ですネ、寢室計りは一夜を安全に又平穩に過ごさなければならん所ですから他人の猥に闖入し得ない樣に、鼠が荒れ廻らない樣に、虫が匐ひ出さぬ樣に、窓でも壁でも嚴重に締りをし度いものです、私は日本へ歸つて以來旅行に出て何が一番不愉快であると云つたら旅店の座敷が野營式に出來て居る事です、知らない人達と襖一重隔てゝ隣りの談話でも馬鹿騷ぎでも同室に在る如く耳に入るのさへ騷々しくて安眠を妨げるのに、夜中でも何でも障子を開けば寢姿が誰にで

も見えるのは實に心持が惡いものです、自分の住宅となれば旅店とは譯が違ひますけれども、今迄の樣な野營式では心身を休養させる譯になりません、是計りは西洋風の寢室にして臥床には寢臺を用ゐた方が良い樣に思ひます」中川「それは私も御同感で床には疊を敷いても其上に寢臺を置く積りです、假令ひ寢室が二階で無くとも寢臺の上に寢ればそれだけ地面より遠ざかる譯ですから幾分か濕氣を防ぎますが、今の日本家屋の樣な低い床の上に直ぐ臥床を敷くのは甚だ快くありません」新太郎君「ですが中川さん、出來る限りは二階を寢室となさい、西洋で下座敷を寢室にすると云ふ事は滅多にありません、寢室は必ず二階と極まつて居ますそれはつまり地上の濕氣を避けるのが第一の目的で、二階となれば自ら室内も乾燥しますし、冬は暖を取る事も樂ですし、夏は風を通せますし、蚊や蚤が少ないし、萬事に就けて二階の方が衛生的です」小山が傍より「然しヲ中川君、地勢上の關係や風當りの工合で二階家を建てられない處もある、それには僕の知つた醫者の建築法も中中參考になるよ、

その醫者は平家の住宅を建てたが、寢室を離なれ座敷にして其の下の土を特別に一尺程盛り上げた、其の說に曰くさ、寢室の下が外の場所と同じ高さになつて居ると自然水の流通が惡い、もしやその場所が低くでもあると外から水を流し込んで濕氣を釀す、寢室の下の土を特別に高くして置けば雨が降つて水が出ても早く乾いて濕氣を生じないと斯ういふ譯だ、成程旨い工風ではないか、平家を建てる人は必ず此の主義を學ぶべしだと思ふ子」中川「その位に濕氣は避けなければならんものだから出來得るならば二階にし度子」新太郎君「その代り一方には餘程空氣の流通を良くしないといけません、嚴重な城廓式にすると餘り密閉し過ぎて空氣の流通が惡くなります、寢室に空氣の流通が惡るかつたら自然と人の顏色が惡くなつて色々な病氣を起します、寢室の構造には餘程注意しなければなりません」中川「新太郎さん、寢室の西洋風に反對して日本風を採るべき所は何でせう」新太郎君「爾うですネ日本風を用ゆべき所は風呂場でせう、西洋人は滅多に風呂へ入らんから風呂場は極く小さく

つて便所の隣りにある所なぞが多う御座います、それに湯槽も小さいし、一度〳〵に湯を捨てるだけは清潔ですけれども心持の好い事は日本風の廣い風呂場ですヲ、此節は西洋人も日本風の風呂桶を買つてそれを用ゆる事が流行する樣です、時に中川さん、貴君は臺所を何ういふ風にお造りなさいますか、それが一家經營上の大問題ですヲ」

## 第二百十三　臺所

中川「左ればです、臺所の建築法に就ては多年研究を致しましたが何うしても西洋風の臺所を模範として之に幾分の斟酌を加へる外はありますまい」小山「西洋風の臺所と云ふと何の點が日本風と違ふかヲ」中川「即ち坐つて働くと云ふ事が無くつて何でも立つて働くのさ、大きな卓子を中央に置いて其上で料理でも何でもしなければならず、流しも高く拵へて立つた儘で器物を洗ふ樣にしなければならず、休息の時は椅子に腰をかける計りで坐る事を一切廢すのだ」新太郎君「家の内で一番餘計に人

の働く處は臺所ですが、今迄の樣な臺所ではちよいと立つて物を出してちよつと坐つて野菜を截ると云ふ樣に、立つたり坐つたり或はしやがんだりして居るのを見ると、それが爲め無用の勞力と時間とを三倍餘も費すだらうと思ひます子、此の屋敷の臺所は中川君の指圖によつて西洋式に拵へてありますが立ち働きの便利な事は昔しの臺所より何程樂だか知れないと申して居ます」小山「當お屋敷の樣に井戸の水は一旦タンクへ入れて高い所から流れ出すと云ふ設計になつて居れば流しが高くつても洗ひ物に都合も宜う御座いますが、水道の無い地方へ行くとタンクへ水を揚げるのは入費がかゝるし、井戸の水を水甕へ入れてそれを雜水に使ふ有樣ですから、水甕を高い處へ置く譯にならず、隨て流しを高くする事が出來ない場合もありませう、それに水甕を置くとか手桶を置くとかする場處は自然に水で汚れますから土間も叩きにしなければならん樣な譯で純粹の西洋風にはなりませんね子」中川「それは追々改良してタンク式に改めるのだ子、然し土間と云ふものは甚だ不便なもので土間から上

へ昇つたり降りたり其度びに下駄を穿いたり脱いだりする手數は一通りの者では無いよ、其手數よりもタンクへ水を汲上げる手數の方が遙かに樂ならうと思ふ、然しそれも場所によつては爾うならん所もあらうけれども東京の樣に水道があつて高い處にも水が出せるなら態々低い流しを拵へるには及ばんヲ」小山「流しだけは高くなつても七輪を置けば膝をついて火口を煽らなければならん樣な事がある」中川「七輪は僕の家の樣に臺の上へ載せて高くして置くのが宜い」小山「それから此に先決問題がある、將來の臺所は西洋式のストーブを本位とすべきか、日本式の竈を本位とすべきか、それによつて臺所の構造も變らなければならんヲ」中川「サアそれに困るのだテ、僕の家の樣に西洋風の食物を毎日拵へる處では無論ストーブを本位として炭火の竈が附屬物になつて居るけれども、今の世間ではまだ中々爾うは行かん、昔し風の大きな竈が臺所の本尊樣になつて居て七輪が其次の置位を占めて居る、折々テンプが持出されるけれどもそれこそホンの附屬物に過ぎない、だから僕の考へる樣な

臺所を外の家へ造らせても最初の内は巧に應用する事が出來ない、現に僕の家でもストーブの烟突をブリキ屋に作らせたところが烟が火口から吹き出して仕方が無い、何んな烟突を作つたかとよく檢めて見ると先の方が細くなつて高さが足りない、是れではならぬと今度は自分が側に附いて末の方を廣くする樣に高さも餘程增す樣に作り直させた位だ、ブリキ屋さへストーブの烟突は何ふいふ風に作るか知らん位だから馴れない家へ西洋式の臺所を勸めても萬事萬端苦情だらけさ」

## 第二百十四　ストーブ式

小山「何うだらう中川君、ストーブを使ふのと七輪やテンプを使ふのと經濟上の點は何の位違ふか子」中川「ストーブを使へば入費は三分の一以下で濟む子、勿論小勢の家では一々ストーブを焚き付けると火が無駄になると云ふ事もあるけれども、人數の多い家ではストーブを据ゑて石炭を焚くと炭や薪よりは非常の經濟になる、一番小形のストーブでも一

時に鍋が六つや七つ載せられるし、オーブンの中で菓子も焼けるし、大勢の料理をする時には實に便利だよ」小山「然し馴れないものが取扱つたら最初の内は却て不便利だらう」中川「先づ初めての妻君で一ト月以上は苦情が出るし、お三どんからは三月位小言だら〳〵だね、その代り三月も過ぎるとちよいとした事にまでストーブを使ひ度がる、最初に出る小言は火が燃えつかないと云ふのだ、その後は焚き樣が惡くつて烟が出る苦情だ、其後は中の灰や煤を掃除しないで火が利かないと云ふ小言だ、中には石炭の粗惡な爲めに燃えないのもあるが、知らない者は罪を石炭に被せないでストーブが惡いと云つて了ふ、烟突の掃除を怠つて火が燃えないでもストーブの罪になる、石炭の火では燒魚が出來ないと思つて別に七輪へ火を起す事もある、其癖西洋料理の直か燒料理は石炭の紅くなつた處で樂に出來るけれども馴れない内は實に苦情が多いよ」小山「それは其筈だ子、最初に炭火の竈を買つた人が多くは使用法を知らないで飯を炊く時水から米をかける樣なものだ、そうすると半分生煮の飯が出

來て炭火の飯は味が惡いなんぞと云ふが使用法を覺えると一旦湯を沸かして米を入れるから丁度宜い飯が出來る」中川「だから食道樂の歌に斯ういふのがある、炭で炊く飯は水からかけるなよ、湯炊きにせねば下が焦げ付くと之れを覺ぼえて居れば間違は無いのだ」新太郎君「私も先日知つた家へ行つたら風呂を焚くのにコークスを用ゐたが燃えか惡るいので止めたと云ひました、コークスを何ういふ風に用ゐたかと聞きますと乾いた處へ置いてよく干して使つたが火付が惡いと云ふ事です、そこで私は西洋の話しをしてコークスは水をかけて濕して使はないと火が付かない、乾燥させたまゝでは却て火付が惡いと云ひましたらそれから漸くコークスを上手に使ふ事が出來ました、何でも馴れない事は餘程よく敎へ込まなければ功用が分りませんよ、中川さん日本風の臺所には揚げ板と云ふものがあつてあの中へ糖味噌だの醬油樽だのを入れる爲めその不潔極まること、板を揚げると一種の惡臭が出て來ます、あんな事は何うか止めにし度いものですヲ」中川「揚げ板は臺所の禁物です、あれは臺

所を物置に代用するのですが家人の食物を料理する臺所が物置になつては溜りません」「どころで中川君、ストーブの功能が分つてそれを毎日用ふる樣にしてもストーブではまだ飯が炊けない、何うしても別に釜をかける竈が無ければならず、又七輪の一つ位置かなければならん、西洋人の臺所ならストーブ一つで事が濟むのに日本人の臺所は竈に七輪まで置くものとすると場所計り取つて仕方が無い子」中川「それは實に止むを得ない、釜を載せられる樣なストーブを工風するのだ子」と建築談は中々濟みさうも無し、奥にては玉江孃が二客の來らざるを待ちかねてや獨り玄關に出でゝ此方を覗いて居る、

## 第二百十五　戸棚

玉江孃が玄關に出でたるをも知らで此方の三人は談話に夢中なり、中にも小山は熱心に「子ー中川君、臺所の廣さと云ふものは何の位な割合にしたものだらう、僕も他日家を建て度いと思ふから今より研究して置か

ねばならん」　中川「爾うさね、今迄の臺所は何うかすると客間より狹い處があつたものだ、一人や二人の客を受ける座敷は廣々として居て家族一同の食物を拵へる臺所がそれより狹いのは不都合な譯さ、と云つて澤山の建築費をかけるなら何程廣くでも出來るが、僕等の建てる家は二三千圓か四五千圓位で濟ませやうと思ふから無闇に廣くする事は出來ん、僕の考へを云ふと八疊敷の客間がある家なら家人の居間は十疊以上でなければならず臺所は十二疊以上でなければならんヲ、實際十疊以内の臺所では迚も樂に働くことは出來んよ、つまり臺所は客間や居間よりも廣くなければならんヲ」　新太郎君「西洋の割合はもつとそれよりも大きいでせう」　小山「もしも土間を造るとしたらその坪數は土間を含むかヲ」　中川「イヤ含まない、僕は土間を用ゐない主義だが然し下駄を脱ぐ處は少し計り土間にしなければならん僕の所謂る土間は下駄の脱ぎ場だヲ」　小山「臺所の戸棚は何うする」　中川「戸棚は作るけれども今迄の樣に奥行三尺もある深い戸棚は用ゐない、食物を入れる戸棚は一尺五寸か二尺位

の奥行に限る子、戸棚が深いと掃除が行屆かなくつて不潔になり易いし、奥の物を出し入れするに不便だし、空氣の流通が悪くつて物が腐敗し易い、臺所の戸棚は淺くして廣いのに限る、又戸棚の戸は硝子が宜い子」

小山「引窓は何うする子」中川「ストーブにすれば烟突から烟が出るし、日本風の竈でも烟突をつけた方が便利だから今迄の樣な引窓は要らん子、その代り空氣拔きを天井へつける事と引窓の代りに屋根へ硝子窓を作る事が必要だ子、今迄の臺所は何うも薄暗くつていかん、食物に塵がついてもちよいと分らん位だから氣味が悪い、臺所は家の中で最も明るい處にしなければならんが外から横にさし込む光線では戸棚の中まで明るい譯にならんから天井の方から光線を取るべき工風を要する、それとモー一つは空氣の流通が悪いと色々の匂ひが籠つていかんから空氣拔きの工風が肝要だ、僕は大隈伯爵家の臺所の樣に高い二重屋根にして空氣拔きと明り取りを天井の中央へ設け度いと思ふ子」小山「臺所の位置は何うする子、南向にするか、北向きにするか」中川「無論南向が宜い、今迄

の家は多く客室が南向きになつて居る代りに臺所は北向きにしてある、一年中朝から晩まで家の人の立働く所が冬寒く夏暑いのは家庭の幸福で無い、僕は臺所と家族の居間を日當りの好い南向きにして客室は北向きの處へ拵へる積りだ」小山「少し話しは下卑て來るが便所の塲所も餘程擇ばなければならん、北向きの便所なぞと來たら冬は寒い風が掃除口から吹き込んで堪まつたもので無い、婦人なぞはそれが爲めに腰を冷して身體に毒だよ」と談論愈よ盛なる時彼方に在りける玉江孃は耐へ兼てや玄關より立出でゝ三人の側へ來り「お兄ー樣何をしてゐらしやいます、早くお入り遊ばせ」と主客を家の内に誘へり、

## 第二百十六　菓子の稽古

廣海家の臺所にては若君に忠實なる腰元お代が今しも松林より拾ひ來りたる松露を手籠より取出して丸盆の上に並べ、腐れは無きか、虫は居らぬかと一々丁寧に檢査して居る、傍輩の腰元お瀧がその熱心なるに感じ

て「お代さん、その松露は誰が召上るの」お代「若様がお好きだつて」お瀧「若様に差上げるのかえ、道理で丹念によく檢めると思つた、今頃の松露は旨煮にすると一番美味いよ、松露は春になると澤山出るけれども味は今の方が宜い子、寒中になつても土の中を深く掘れば折々松露があるよ、その時分の松露はもつと味が好いけれども澤山は取ない、西洋では松露が大層貴いと子、その代り向ふの松露は土の上へ顏を出して居ないから容易に探す事が出來ない、松露取りは豚を連れて行て探すのだとネ」お代「豚を連て行くと何うして松露が取れませう」お瀧「豚は松露のある處へ行くと匂ひを嗅ぎ付けて鼻の先で土を掘り始めるから松露取りはそこの土を一尺も二尺も掘ると屹度松露があるさうだよ、爾ういふ松露は大層美味しいもので極く上等のお料理で無くつては使はないと子」

お代「此方でも豚を連れて行つたら探せませうか」お瀧「日本の松露は何うだか知れない子、だけども若様がお好きだからお代さんは毎日探しに歩くと宜い」お代「ハイ、毎日探しに歩きませう」お瀧「是れは驚い

た、爾う手放しでは困る子、若様の爲めだと云へばお代さんは何んな事でも厭はないのだ子」お代「ハイ何んな事でも厭ひません」お瀧「マア呆れて了ふよ、そんならお代さん、ちつとお料理の方を稽古して若様の召上る物はお代さん一人で拵へる樣にするが宜い」お代「何卒爾う致し度いと思ひます」お瀧「お代さんがお料理を覺えると私達も樂になるし、それにお姫樣が近々中川さんの處へお嫁にいらつしやると猶更お料理する人に困ります、お代さんはお姫樣に願つて是れから一生懸命にお料理をお習ひよ」お代「ハイ一生懸命に習ひます」お瀧「少し位の事なら私だつて敎へて進げるよ、お姫樣がよく皆んなに爾う被仰る、是れからの女は奉公に出てもお嫁に行つてもお料理を知つて居ると德用だから毎日臺所で稽古をするが宜い、自分達のお八つに食べるお菓子は皆んなが自分で拵へろと被仰るから私達は毎日一色づゝのお菓子を拵へて食べて居るよ、お代さんは西洋菓子の拵へ方を知つて居るかえ」お代「まだ一向存知ません」お瀧「じや一つ敎へて進げやうか、その松露は子、暫く鹽

水へ漬けて置いて晩になつたらお料理すると宜いよ、丁度幸ひお誂に玉子の黄身を澤山使つて白身が斯んなに殘つて居る、お菓子の稽古は玉子を泡立てるのが一番先きだから先づ此の白身を泡立てゝ御覽」お代「私も小山さんに居た時分、奥さんに敎へて貰へば幾らでもお料理を覺えられましたけれどもその頃は一向そんな心がありませんでした、今更後悔しても追付きません、玉子の白身を立てるのは何う致します」とお代は松露を鹽水に漬けて料理の稽古に取かゝりぬ、

## 第二百十七　玉子の泡立

腰元のお瀧は俄に料理の先生となりて得意顔なり「お代さん、此に在るのが子六つ振りの玉子の白身だよ、白身と黄身と一緒に泡立てるのは骨が折れるけれども、白身から先へ立てる事を覺えなければ中々黄身を立てる事が出來ない、サア斯うして深い鉢へ白身を入れてホンの少しの鹽を落すよ」お代「鹽を落すのは何ういふ譯です」お瀧「白身を早く泡立

たせる秘傳だよ、よく見ておいで、最初は此玉子廻しで大きく廻して居て段々調子がついて來ると早くなりますよ、分りましたか、今度はお代さんが遣つて御覽」と玉子廻しや鉢を渡すにお代受取りて「玉子廻しにも車の附いたのやら、渦卷の樣になつたのやら、色々御座いますが此針金のは一番便利だと見えます子」お瀧「ア、澤山立る時にはそれが宜いよ、一つそれで廻して御覽」お代「斯いふ風ですか」お瀧「それでは廻し方が小さいから空氣がよく入らないで泡が立ちません、もつと大きく廻して成るたけ空氣を入れる心持になさい」お代「では斯ういふ風ですか、六ケ敷う御座いますす子」お瀧「マア〳〵そんな工合だ子、ソラ御覽、段々泡が立つて來たらう」お代「ホントに泡が出來て大層膨らみました」お瀧「まだ爾んな事じやいけません、それが鉢へ一杯になるほど膨れますよ、もつと〳〵一生懸命に」お代「馴れない内は中々骨が折れて腕が痛くなりますす子」お瀧「最初の内は餘計な處へ力を入れるから早く疲れるよ、馴れて來ると一時間や二時間廻し通したつて何でも無い、カステ

ラを澤山燒く時には一時間も二時間も立てる事があります」お代「小山さんでは奥さんの燒いたカステラをよく食べましたがツイまだ拵へる事を習ひませんでした、若樣はカステラがお好きですか」お瀧「ア、お好きだとも〳〵大お好きだからお代さんは一生懸命にお覺えなさい、ソラ泡がよく立つて先刻よりも大層膨れたでせう」お代「モー此位で宜う御座いませうか」お瀧「イヽエまだ〳〵いけません、爾う云ふ風に大きな泡が下からプクリ〳〵と出る樣じやまだ皆んな泡にならない證據だよ、その鉢を横にして御覽」お代「斯うですか」お瀧「ソラ白身がすべり出るだらう、それではまだいけないよ、ホントに泡が立つと鉢を逆さにしても白身が落ちません、もつと〳〵根氣よくお立てなさい、若樣の爲めだと云へば何でもないじやないか」と此一語に勵まされてお代は腕の痛さを忘れ、精神を勵まして遂に白身を泡立て了りぬ、お瀧之を見て「モー宜いよ、玉子廻しを擧げて御覽、泡が固いから雪の樣に玉子廻しへ着くだらう、鉢を逆さにして御覽、モー以前の樣に流れないだらう、そこ

まで泡を立てなければ何のお料理にもならないよ」お代「此の白身は何に致します」お瀧「爾う云ふ風な泡になつて居れば何のお菓子にでも使へるが稽古の爲めだから別にお砂糖とバターを煉つて御覽」と色々の材料を持出したり、お代心配顔に、「爾んなものを使つても宜う御座いましやうか」お瀧「ア、宜いとも好く出來たら丁度お客樣もいらつしやるから差上げるよ、お代さんが拵へたお菓子だと云つたら嘸皆さんがお驚きなさるだらう」お代「上手に拵へ度い事子」

## 第二百十八　白い菓子

お瀧は大なる兒鉢を持出してお代の前に置き、「お代さん、よく覽えておき置きよ、今のは玉子の白身が六つだからバターを大匙三杯とお砂糖を大匙六杯入るよ、サア今度はその杓子でバターとお砂糖とを一緒に煉り混ぜて御覽」お代「矢つ張り泡が立ちますか」お瀧「イヽエ泡は立たないけれども根氣好く混ぜて居ると段々色が白くなつて大層殖えて來るよ、

何のお菓子を拵へる時でも最初にバターとお砂糖をよく煉り混ぜるのが肝腎だ、少し混ぜた位で濟せたら頓と味が惡い、お砂糖とバターの混ぜ方は色の白くなる計りで玉子の白身の樣に逆さにして見る事も出來ない、少し混ぜても濟むし、叮嚀に長く混ぜても濟むから誰でもツイ早く止める、その代り出來上つた時よく混たのと混ぜないのでは味が三層倍も四層倍も違ひます、サアもつと〳〵混ぜて御覽」お代「成ほど段々混ぜて居る内に色が白くなつて參ります、バターだか何だか分からない樣になりますよ」お瀧「斯うして混ぜたのは少しもバター臭くないよ、澤山バターが入れてあつてもお菓子になつてから少しもバターの匂ひがしません、それに今朝其のバターは晒したから尙ほ宜いよ」お代「晒して使はなければ何のお料理でもバター臭くなると申します子」お瀧「惡いバターを晒さずに使つては溜まりません、ちよいとお見せ、モー段々煉れて來たよ、然しまだ〳〵斯んな事ではいけないネ」お代「もつと立てますか」お瀧「白身を立てた時間位煉つて居なければいけません」お代「お

瀧さんはよくお料理をお覺えでしたネ」お瀧「お姫様が毎日お稽古なさるのでそのお手傳ひをしていつの間にか覺えたよ、斯ういふお家に御奉公すると何んなに德だか知れやしない、サアモー宜いだらう、お代さん、今度はメリケン粉と燒粉を篩ふのだよ、此に西洋の粉篩ひがあるからメリケン粉を大匙十杯に燒粉を中匙一杯入れて斯ういふ風にお盆の上へ篩ひ出します」お代「爾うするとよく混ざりますネ、燒粉はベーキングパウダーと云つてお菓子を膨らせる藥ですか」お瀧「アー爾うだよ、それからネ、此の粉を斯ういふ風に少しつゝ今のバターの中へ混ぜて、牛乳を加へてドロ〳〵にしては又た粉を混ぜて、牛乳を加へてつまり五勺ほど牛乳を使へば丁度好くなります、そこへ匂ひを附ける爲めにレモン油を二三滴斯うして滴らします」お代「そこで泡立てた白身は何う致します」お瀧「今度は白身を少しづゝ入れて混ぜるのだが、白身の方へ斯うやつてホンの少しのメリケン粉を振りかけて混ぜると白身がすべらないでよく混ざります、是れもお料理の秘傳だよ」お代「成程子、よく混ざ

りました、それから何う致します」お瀧「今度は圓いお菓子の型へバターを塗つて紙を敷いて其中へ今の物を入れるのだよ、サア手傳つてお呉れ」お代「ハイ」と言はるゝ儘に手傳ひて「之をテンピの中で燒きますか」お瀧「アー、ストーブで燒くと三十分位で出來るけれどもテンピなら四十分位かゝるよ、サア一つ燒いて見せやう、此の火加減が六ケ敷いよ」とお瀧先生愈よ料理の技倆を振ひぬ、

## 第二百十九　燒き方

軈て菓子は燒き上りぬ、お瀧は自慢顔にテンピより取出し「お代さん、斯うやつて細い箸を中央へ通して見て生々しいものがついて來なければモー出來たのですよ、何うです、立派なお菓子になつたでせう」お代も我身が造りたる原料と思へば嬉しさ限り無し「ホントに大層膨れて立派になりました子、是れは何と云ふお菓子です」お瀧「是れはフレンチケーキと云つたりシルバーケーキと云つたりしますよ」お代「此のお菓子

が出來ればカステラも譯無く出來ませうか」お瀧「西洋風のカステラはスポンヂケーキと云つて日本風のカステラと違ひます、そのスポンヂケーキにも燒き粉を入れるのと入れないのと二色あつて燒粉を入れる方は誰にでも樂に出來ますよ」お代「その方は何ういふ風に拵へます」お瀧「それは子、先づ六つ振りの玉子の黃身と大匙六杯のお砂糖を今の樣によく叮嚀に泡立てゝ置きます、別に六つの白身を矢つ張り今の樣に立てゝ置きます、黃身の方へ大匙六杯のメリケン粉と小匙一杯の燒粉とを篩つて少しづゝ幾度にも加へて白身を混ぜるが其時はあんまり叮嚀に搔き廻してはいけない、爾うするとメリケン粉のねばりが出てカステラが重くなります、成るだけそうつと粉がよく行渡る樣に混ぜたらブリキのテンバンへバターを塗つて紙を敷いて今の通りにテンピの中で二十五分位燒きます」お代「それは燒粉を入れるから手輕な方ですが、燒粉を入れないのは」お瀧「燒粉を入れない方は玉子六つに大匙六杯のお砂糖を入れて黃身も白身も一緒に泡立てるが、その泡立て方が六ケ敷いので、大

きく廻して空氣を入れないと燒いた時よく膨れません、それが矢つ張り固くなるほどだから凡そ三十分位立てゝ居てメリケン粉大匙六杯を幾度にも加へて前の通りに燒くのだよ」お代「お瀧さんにはそのカステラも燒けますか」お瀧「折々燒いて見るけれども折角膨れたと思ふと中央が凹んだりして中々上手には出來ない子、つまり泡の立て方と火加減が六ケ敷いのだよ、其癖お姫樣なんぞは大層お上手で幾度お燒きになつても出來損くないは無いけれども」お代「お菓子には大概玉子が入りますか子」お瀧「玉子の入らないお菓子は滅多に無い子、だけども玉子無しでも出來るよ、わたし達がお八つに拵へる時玉子が無いと玉子無しのお菓子を拵へる事もあるが子、それには先づバター大匙二杯とお砂糖大匙三杯とを今の樣によく煉り混ぜて置きます、それへ大匙六杯のメリケン粉と小匙一杯の燒粉と牛乳五勺とホンの少しの鹽とを入れてよく混ぜたら矢つ張り外のお菓子の樣にテンパンへ入れて四十分間位燒きます、是が玉子無しのお菓子さ」お代「お菓子は一つ覺えると外のは樂に出來さう

ですよ」お瀧「カステラが上手に出來さへすれば外のは直き覺えられるけれども、然し今日お姫樣がお拵へなさるのはプラムケーキと云つて西洋菓子の王だよ、そこに乾葡萄だの何だの色々の菓物がプランデーへ漬けてありませう、それが皆んなお菓子に入いるのだが子此のプラムケーキは大層六ケ敷いそうだよ、今にお姫樣がいらしつてお拵へなさるからお代さんも側でよく拜見すると宜いよ」お代「よく拜見して覺えませう」と料理談に餘念無き處へ玉江嬢奥より出で來りぬ、

## 第二百二十　プラムケーキ

玉江嬢はお代の樣子を見て愉快そうに打笑み給ひ「お代や、和女もお菓子のお稽古を始めたかえ」お代「ハイ、只今色々お瀧さんに伺ひました、お姫樣、プラムケーキと申すものは西洋菓子の王ださうですが嘸六か敷う御座いませう子」玉江嬢「ア、中々六ケ敷くつて私にもまだ好くは出來ないが今一つ拵へるからよく見ておいで」お代「全體何んなお菓子で

御座います」玉江嬢「西洋菓子屋へ行くと大きな圓い黑赤い樣なお菓子を賣て居るだらう、それを切つて見ると中も薄黑くつて葡萄だのレモンの皮だの色々なものが入れてある、食べて見ると菓物の味やら色々の味がして大層美味しいよ」お代「あれで御座いますか、あのお菓子は折々小山さんが買つて來て、私も戴だいたことがあります、上の方は只のお菓子で、下の方に葡萄や何かゞ澤山ありますから、下の方が美味しう御座います」玉江嬢「オホヽ、爾う云ふのは出來が惡いのだよ、下手に出來ると菓物が下へ沈んで、上の方に何んにも無くなります、上等のは上も下も同じやうに菓物がよく混ぜつて居なければならない、下の方に計り菓物のあるのは下手に出來たのだけれども、そこが一番六ケ敷いので私達でさへも此頃漸く菓物を混ぜることが出來て來た計りだよ」お代「あれは隨分直段のお高いお菓子ですね」玉江嬢「自分の家で拵へると原料を買つた直段の三分一か四分一位で出來ます、西洋では暮のクリスマスにもお正月のお菓子にも御婚禮にも何のお祝にもあのお菓子を拵へてそ

れへ色々な飾をつけるから西洋料理を習ふ人は是非ともあのお菓子の拵へ方を知らなければなりません、それにあのお菓子は一月でも二月でも持つから一度拵へて置くと大層調法する計りで無く、拵へた當座よりも一週間程過た後の方が菓物の味が出て美味しくなるよ」お代「爾う云ふお菓子なら私も是非拵へ方を覺え度いものですが、此に漬けてある色々な菓物は皆んなそのお菓子の中へ入いりますか」玉江嬢「ア、乾葡萄の種類でもレモンや蜜柑の皮のお砂糖漬になつたのでも皆んな二三日前からブランデーへ漬けて置きます、斯うするとお菓子に拵へてから大層味が良くなるよ」お代「急ぐ時にはブランデーへ漬けないでも出來ますか」玉江嬢「漬けないでも出來るが漬ける程好い味が出ます、サア私が今原料を拵へるから見ておいで、お瀧やいつもの大きな鉢を取つてお呉れ、それから子、玉子の黄身を十とバターを大匙七杯とお砂糖を大匙十杯とその鉢の中へ入れて例の通りによく煉り混ぜてお呉れ」お瀧「お代さんも玉子やバターを立てる事が出來ますよ」玉江嬢「じやお代も手傳つて

よく立てゝお呉れ、バターとお砂糖と黄身が色の白くなるまで、よく立てゝ居なければいけませんよ」お代「ハイ〳〵畏まりました」と一生懸命に原料を混ぜて居る、玉江嬢その手つきを見て「中々上手だの、その位に手が動けば何のお菓子でも直きに出來ます」お代得意顔なり「何卒色々なお菓子を教へて下さいまし、若様は西洋菓子がお好きでいらつしやいますか」玉江嬢「お兄ー様は日本のお菓子がお嫌ひで西洋菓子計りだよ、中でも此のプラムケーキが大お好きだよ」お代「ぢや私も一生懸命にプラムケーキを覺えませう」

## 第二百二十一　其原料

熱心の力は驚くべし、お代嬢は忽ちにして料理の呼吸を覺え込みぬ、玉江嬢之を見て「モー澤山だよ、その位によく立てれば出來損じはありません、ホントに和女は感心だ子、それなら直きにお菓子の拵へ方を覺えられます、サア今度はメリケン粉を大匙三十杯と燒粉を大匙三杯と混ぜ

て篩つてお呉れ」お代「それも私に出來ますから致しませう」玉江嬢「それが篩へたらそこに漬けてある菓物を取つてお呉れ」お代「ハイ、此の菓物は何と何で御座います」玉江嬢「それはネ、先づレーズンと云つて乾した葡萄の種を拔いて二つに切つたものやら、カレンズと云つて小葡萄の乾したものやらソールタナと云つて是も白い葡萄だよ、レモンピーと云つて砂糖漬にしたレモンの皮やら、オレンジピーと云つて砂糖漬にした蜜柑の皮やら、それが細かく刻んであるのさ、サアそれを皆な此へ出てお呉れ、此の菓物とメリケン粉と其外に香料として丁子の粉が小匙一杯と、シンナモンが小匙一杯と、ナツメッグが小匙一杯と、スパイスが小匙一杯と、ジンジャーが小匙一杯と、バニラの液が小壜半分と、カラメルが大匙三杯と、モラツセスが一合五勺と、ブランデーが一合と、それだけ入れてよく混ぜ合せるのだが子、あんまり固過ぎる樣なら牛乳を少し加へます、然し素人は大抵牛乳を多く入れ過ぎて柔にするからそれで菓物が下の方へ沈むのだよ、一番後に十の白身を泡立てゝ混ぜるが

此の色々な原料の混ぜ方次第で上手にも下手にも出來るからよく私のする事を見ておいで」お代「じや色々なものが入いりますネ、幾つ程の原料をお使になります」玉江嬢「爾うさネー、此外にもつと原料を入れても出來るが先づ今の處では二十種計りの原料を使つてあるよ」お代「それでは美味しく出來る譯です、燒き方は矢つ張りブリキの型へバターを塗つて紙を敷いてそれへ注ぎますか」玉江嬢「ア、爾うしてテンピかストーブの中へ入れたらお菓子の大小にもよるが凡そ二時間位燒かなければなりませんネ」お代「その代り此お菓子が上手に出來さへすれば外のお菓子は何でもありませんネ」玉江嬢「プラムケーキが上手に燒ける樣なら、菓物入りのお菓子は何でも出來ます、お菓子は菓物が入いると燒き方が六ケ敷いのだよ」お代「もつと手輕に菓物を入れるお菓子が御座いませうか」玉江嬢「ア、澤山有ります、今の樣に玉子の黄身とバターと砂糖とを立てゝメリケン粉と燒粉とを入れる時レモンの皮の砂糖漬計りを刻んで入れても宜し、乾葡萄計りを入れてもよし、乾葡萄と乾杏と

を刻んで入れてもよし、それは好き自由に出來ますよ」お代「そんな處へ入れるにも菓物をブランデーへ漬けて置きますか」玉江嬢「漬けないでも出來るが漬けて置くほど味がよくなります、お代や和女はお兄ー樣がお好きだと聞けば何んでも一生懸命に勉强するがプラムケーキよりも何よりもお兄ー樣の一番お好きなお菓子を敎へてあげやうか」お代「何卒願ひます」玉江嬢「それはネ、プラムケーキを生菓子にした樣なものでプラムプデンと云ひますよ、此事を俗にクリスマスプデンと云つてクリスマスには西洋人の家で必ず拵へるものだ、大層味の良くつてお兄ー樣は何よりもお好だよ」お代「それは何うしてお拵へになります」

## 第二百二十二　プラムプデン

玉江嬢「プラムプデンには色々の拵へ方があるから先づ手輕なのを敎へませう、それには必ず牛のケンネ脂が要ります、ケンネ脂も極く新しいのは柔過ぎていけず、古過ぎても腐敗するし、牛を屠つてから三日目か

四日目位が宜い、それの悪い處は切り捨て好い處計り極く細かに刻んでメリケン粉を篩つてよく混ぜてボロ〳〵にして置くと使ふ時に樂だよ」お代「ケンネ脂はプラムプデンに必ず入いりますか」玉江嬢「手輕なのでも六ケ敷いのでも是非入れるよ、そこで手輕いのはレーズン即ち乾葡萄の種を拔いて置きます、ケンネ脂が一斤あつたらその乾葡萄を半斤入れるし、その外にパンを一斤の四分の三だけ手で揉みほごして加へます、それからカレンズを半斤と、砂糖大匙五杯と、メリケン粉大匙一杯と、摺り卸したナツメグ半分と、砂糖漬にしたレモンの皮の刻んだのを大匙二杯とそれだけ皆んな混ぜて置きます、別に玉子五つへブランデー大匙四杯を注してよく泡立てゝ今の物へ加へて、よく揑ねるのだが子、丁度饂飩より柔かい位になります、別に布巾を湯で絞つてメリケン粉を振りかけて、その布巾で今の揑ねた原料を包んで上の方を糸で括らなければなりません、原料が中で膨れるからあんまり窮屈に包んではいけない、と云つて緩過ぎると崩れるからそこが工合ものです」お代「そのプデン

は燒くもので御座いませんか」　玉江嬢「イ、エ是れはお湯の中て六時間程ゆでます、六時間もゆでゝ置くから是れも長く持ちますよ、然し日數を置いて復た食べる時にはモー一度六時間ゆでなければなりません、つまり此のプデンは温い處へブランデーソースをかけて出すのだよ」　お代「ブランデーソースとは何んなものです」　玉江嬢「カスターソース一合の中へブランデー大匙一杯を入れて拵へたものだよ、カスターソースの拵へ方は知つて居るかえ、玉子の黄身二へ砂糖を大匙二杯入れてよく立てゝ少しづゝ牛乳一合を注して湯煎にしながらドロ〳〵になる迄かき廻して居るのだがネ、その中へ牛乳と一緒にブランデーを加へれば宜いのだよ、プラムプデンの出來上つた時此のソースをかけて食べると何んなに美味いだらう」　お代「プラムプデンの方はプラムケーキよりも拵へ方が樂で御座いますネ」　玉江嬢「アゝ拵へ方は樂だが六時間もゆでる間に火加減が平均しないといけない、途中で火が消えたり、湯が冷めたりする樣では出來損くないますよ」　お代「手輕なプデンはそれで分りましたが

もつと上等に致しますと何うなります」玉江嬢「上等にすると云つても原料が澤山要る計りで拵へ方は別に變りません、上等の方は砂糖が大匙八杯に、玉子の黄身が七つに、カレンズ、レイズン、ソールタナ、レモンピー、オレンヂピーの刻んだのが五合と、ケンネ脂の刻んだのが四合と、メリケン粉四合と、バニラ大匙一杯と、シンナモン小匙一杯と、スパイス小匙一杯と、ナツメグ半分と、カラメル大匙四杯と、ブランデー大匙五杯と、モラセス大匙四杯と、パンを一斤の四分の三だけ、今の通りにして入れるのだよ」お代「では大抵プラムケーキの原料に似て居りますネ」玉江嬢「アヽ、だからプラムケーキを拵へる時には序にケンネ脂を買つてプラムプデンも拵へます、西洋では歳の暮になると何處の家でも此の二種は拵へるものだよ」と菓子の料理を敎へつゝ腰元達に手傳はせてプラムケーキを燒き上げたッ、玉江嬢も嬉しそうに「マア今日のはよく出來た事、早く持つて行つて皆さんに差上げやう」と自ら菓子皿へ載せて客間へ持出しぬ、お代が後にて「嘸若樣がお悅びでせう」お瀧

「イヽヱ若様ぢやない中川さんだよ」

## 第二百二十三　快樂と幸福

廣海家の客室にては新太郎君が二客を對手にして頻に快談をなし給へり

「中川さん、玉江の婚禮が濟んで貴君が新家庭をお作りなすつたら定めて普通尋常の家庭と異なつた新趣味のものが出來ませう子、私はそれを樂みにして待つて居ります」小山も笑ひながら「中川君と玉江さんの家庭なら嘸幸福な且つ愉快な生活をせられるだらう子、毎日三度〳〵食物の相談が始まつてそれから臺所で二人共同の料理方に取かゝるだらう子」

中川「イヤ、何うなるか、まだ僕には分らんよ、それよりも小山君こそ家庭の經驗が多いから其中の消息を知つて居るだらう、少し僕に話して呉れ給へ」小山「僕なぞは最初の内貧乏世帶を張つたから格別に愉快な生活をした事は無い、然しその間に我々の幸福なる事を常に感じて不平だの煩悶だのと云ふ事は頓と無かつた子、そこで僕は斯う考へた、世間

にはよく快樂と幸福とを混同する人があるけれども快樂と幸福とは全く別なもので、僕の如きは家庭の幸福を望むけれども家庭の快樂を望まん子、貧乏世帶を張つて居ると毎日の生活に追はれて身體も心も中々忙しい、花が咲いても見に行く事も出來ず、紅葉が美しいと聞いても遠方へ旅行する金は無し、夏は避暑、冬は避寒なぞと贅澤を言ふ譯にもならん、芝居へも行かず、寄席も覗かず、二六時中只營々として生活に追はれて居るけれども、その代り夫妻相信じて趣味を同じうし、希望を同じうし、互に相慰め、相勵まして樂しい月日を送つて居る時の幸福は王侯の富も之には更へられんと思ふ子、然るに世間の人は惡くすると此の幸福を望まないで彼の快樂を願ふ事がある、誰さんはお嫁に行つて仕合せだと云ふ理由を聞けば、良人の收入が多くつて衣服も新しいものが澤山出來る、毎日美味しい物が澤山食べられる、夏は温泉へ行くし、冬は海岸へ行くし、お負けに姑も小姑も無くつて氣樂だと云ふに過ぎない樣だ、成程それは快樂な家庭かも知れない、然しその人達の心の内を分析して見ると

良人の方では妻に對して不平があり、妻の方でも良人に對して滿足して居ない、朋友に向つて愚痴を言つたり、實家へ戻つて泣事を言つたりする樣な人が無いとも限らん、それ等は決して幸福な家庭と云ふ譯にはなるまい、勿論幸福なる上に快樂ならん事を望むのが人の情だけれども中々早う旨くは行かん、寧ろ幸福なる家庭を作らうとするには或る種類の快樂を捨てるの必要が起る、若夫婦が花見遊山に出かけるだけの入費を節して銀行の貯金にしたと云へば、其家の幸福は增すに違ひ無いけれども世人の多くは花見遊山の快樂に走り度がる、そこで僕の經驗を云へば若夫婦の家庭は成るべく快樂と云ふ事を避けて幸福の增す樣に心掛けるが宜いと思ふ子、獨身で居る時は退屈もするから花見にも出かけるし、或は旅行して氣を晴らす事もある、一家を持つて夫婦相對して居たらそれが何よりの愉快だから其上の快樂を欲しがるに及ばん、惡くすると快樂が却て幸福を削ぐ事になるから其點は家庭を作る人の最も心得べき事だらうと思ふ子」中川「成程それは頂門の一針だ、僕等と雖も幸福なる

上に快樂ならん事を望まざるに非ずだ、幸福は則ち快樂なりと思つて居れば宜いが幸福の外に快樂を求めたら却て幸福を害する樣になる子」

## 第二百二十四　一大問題

新太郎君「小山さん、そのお話しは世人の最も服膺すべき處で、既に先日も或る銀行の役員が金を使ひ込んで罪に落ちたが、その原因は妻に美服を着せ度い爲めだと云ふ事を聞きました、不正な金を以て妻に美服を着せても何の幸福がありませう、それ等が一時の快樂を貪る爲めに生涯の幸福を捨てるのです、快樂と幸福との區別は若い人が餘程嚴重に心得なければならん事で玉江なぞにもよく言聞かせて置きませう、ところで小山さん、私は長く外國に居たから日本へ歸つて見ると日本人の家庭に一定して居ないのは夫婦間の呼び聲や呼び詞です子、英國や米國では良人が妻に向つてもユー即ちアナタと云ひます、妻が良人に向つても其通りです、親が子に向つても子が親に向つても他人同志でも奉公人に對し

てもユーの一語で通るのですけれども日本ではその呼び詞が澤山あつて或る場合には取捨撰擇に苦む位です子」小山「左樣です、先づ普通の家庭では良人が妻に對して和女と云ふのが多い樣ですが、中にはアナタと尊稱して呼ぶ人もあります、爾うかと思ふと近頃の若夫婦などは和女と呼ぶのも輕蔑に過ぎるし、アナタと云ふのも少し憚る氣味の樣で、新工風にその中程を取りて奥さん〳〵と云ふ人があります、呼ぶ時にもお何とか何子とか名を言はないで奥さんと云ひますし、互ひに話しをする時でも和女はと云ふ場合に奥さんはと云ふ樣な調子で押通す人もあります、昔は諸大名或は大きな旗本の殿樣や奥樣は互にアナタと云ふ尊稱を用ゐたものです、然るに近年は舊華族の人達が追々平民主義になつて大抵奥樣を和女と呼ぶ樣です、それと反對に一種の學者社會には理想を通す積りで妻君をアナタと呼ぶ人が澤山出來ましたし、或は金滿家の娘を嫁に貰つた人が勢力に壓せられてアナタと呼ぶ人もあります、一口に申せば妻君をアナタと稱する事が上流社會に減じて中流社會に增したと云ふべ

き有樣です、尤も中には今でも妻君を奴隷扱ひにして貴樣〳〵と云ふ人もありますし、實に千差萬別で一定の標準がありません、西洋でも歐羅巴へ行くとアナタと云はないで汝と云ふそうですけれども夫は良人が妻に對する時計りで無く、妻が良人に對する時も同じ事ですから双方の間に高下尊卑の區別はありません、日本では妻が良人に對すると必ずアナタとか或は商人社會なぞへ行くと旦那とかの尊稱を用ゐなければなりませんせん、下等社會では良人の事をオマヘさんと云ふ人もある樣ですがそれでも幾分か敬意を寓して居ます、是れは昔風の男尊女卑の習慣から來たのであらうが然し今俄にその習慣を破る事も出來ません、僕と雖もその習慣に循つて妻の事を和女と呼んで居ますが最初に呼び馴れない内は我が最愛の夫人を輕蔑する樣な氣がして心に憚る處がありましたよ、妻に對してもオマヘなら下女に對してもオマヘだから其點に於ては妻も下女も同じ事です、妻に對してオマヘ斯うしてお呉れとか何うしてお呉れとか云ふ命令的の言葉は下女下男に對するのも同じ事だから考へて見ると

隨分心持が惡い、何うか此事を改良し度いと思つて居ますけれどもまだ獨りで習慣を破るだけの勇氣がありません、ところで中川君は何うする積りだ子、愈よ玉江さんと結婚したらアナタと呼ぶかオマヘと呼ぶかその心得を聞き度い子」

## 第二百二十五　言語改良

迂濶に過ごせばそれまでなれど一々人生の事を考へなば日常の生活も中々に六ケ敷し、中川は暫く思案して「サア其事に就ては僕も豫て心を勞して居る、僕の理想から云へば無論妻の事はアナタと云はなければならず、斯うしろとかあゝしろとか云ふ如き命令的の言葉は一切全廢し度いのだ、獨り妻に對する計りで無く、奉公人に對しても誰に對しても言語を一定して徒らに高下尊卑の別を立て度くないと思つて居るが、然し小山君の言ふ通り古來の習慣は一朝にして打破り難い、それに僕の家には老人夫婦もあるし、僕が玉江さんに對して、アナタ斯うなさいと言ふ樣

にすれば老人夫婦も娘らしく取扱はないで他人行儀にするかも知れない、爾うなると僕の理想上妻たる資格を尊敬する爲めだとは見えないで、子爵家の姫君を貰つた爲めに新夫人に媚びるのだと思はれるだらう、人の思はくは意に介するに足らんけれども僕の兩親が何と思ふだらうか、その心情を斟酌しなければならん、此に於て僕は甚だその處置に迷つて居るのだ、新太郎さんは此事を私一身の問題とせずに社會の一問題として何ういふ風にお考へなさいます」新太郎君「此事に關して日本の言語から改良を加へて行くべき必要があります、日本の言語は階級を表する點に於て大層富んで居ますけれども事物を表する點に於て非常に缺乏して居ます、妻を呼ぶのにアナタと云ひオマヘと云ひ貴樣と云ふ如き言葉が澤山あるかと思ふと、波の模樣や雲の工合を形容する時に頓と變つた言葉がありません、人を招く意味を表するのにイラッシャイと云ふ事もあればおいでなさいと云ふ塲合もあり、來いとも云へるし、來れとも云へるし、手紙に書けば御入來御來車御枉駕御賁臨幾種類の言葉でも出て來

るかと思ふと一方には言語の不足からして一つのハシと云ふ言葉を食物の箸にも用ゐれば渡る橋にも用ゐるし、物の端にも通用するし、姓名の土師とも間違へます、即ち一つの言葉が殆ど荒物屋的の兼業をして居る樣な場合もあります、勿論英語なぞにもアクセントで意味の違ふ言葉が少しはありますけれども、日本の樣に御前が午前に御膳を召上つたと云ふ樣な事はありません、斯ういふ點を何とか改良しなければ國民の教育上非常の障害があります、小兒などは言語を知る爲めに腦力の多分を費しますから、言語を介して事物を知るのが大層遲くなります、と云つて今俄に此の言語を改良すると云ふ事は到底望まれません、先づ漸を以て少しづゝ改良して行かなければなりますまい、それに餘り世間と飛び放れた事をすると色々の點に於て不都合が生じますから中川さんなぞは御老人の心にも戻らぬ樣、世間の習慣とも背馳せぬ樣な範圍内に於て少しづゝ進歩した道をお取りなすつた方が宜からうと思ひます」中川「それでは中程を取つて先づ奥さん位な處に致して置きませうか、他日社會が

進歩して自分にも顧慮する所が無くなつたら、其時に至つてアナタ主義を實行しても遲くはありますまい」小山「僕等も爾うする積りだか今も新太郎君のお話しがあつた通り、言語の面倒なのは小兒の敎育上に大關係を及ぼすから小兒の言語を先に改良し度いものだネ、實に今の世の小兒は餘計な言葉計り覺えなければならんのだからネ」

## 第二百二十六　小兒の言葉

中川「爾うさ、親を呼ぶのでさへ下等社會なら父をチャン母をオツカアと云ふし、少し上等になつてオトツサンとオツカサン、普通の家ではオトーサマにオカーサマだが、中にはオの字だけ畧してトーサマにカーサマと云ふ家もある、華族社會になると父の事をオモーサマと云ひ母の事をオターサマと云ふが中流社會の小兒なんぞには何の事だか譯が分らない」新太郎君「西洋では何處の國でも父をパア〳〵母をマア〳〵と一定して居ます、獨逸露西亞から英國米國に至るまで同じ樣ですが、日本で

は地方によると復た呼び聲が違つて北海道邊では母の事をチッチと云ひます、內地の人には頓と譯が分りません、爾うかと思ふと洋行歸りの人の家庭では其事だけを西洋風にして、父をパア〳〵母をマア〳〵と子供に呼ばせる所もありますし、中にはそれに日本の尊稱を附加へて父をパヽサン母をマヽサンと云はせる事も流行します、それ等の小兒を一堂に集めて父母に關する談話をさせたらパヽサンも出るしマヽサンも出るしトーサマと云ふものもあればオツカサンと云ふものも出ませう、小兒の小さい腦力を以てそれ等の言語を知り盡さなければ父母に關する談話も通じない事になります、小兒の爲めに此の位不幸な事はありません」小山「私の知つて居る金滿家では本妻の外に妾が居て本妻の子供は妾の事をオバサンと云ひますが、母親の前で妾に丁寧な口を利くと母親が叱りますし、母親の居ない時妾にぞんざいな口を利くと妾が怒つて苛めるさうです、その子供は母の居る時と居ない時では口の利き樣を別にしなければならんと云ふ苦痛がありますが、そんな處へ生れた小兒は實に不幸

ですな」中川「それに近頃は小兒に讀ませる書本やおもちや本が多くは不注意千萬で不親切に出來て居るから家庭が嚴重であつてもおもちや本から惡い言葉や惡い事柄を覺える場合が多い、よく檢査した上へで無ければ迂つかりおもちや本を小兒に渡されない位だ子」新太郎君「そこへ行くと西洋では小兒教育に注意して小兒の害になる樣なおもちや本を賣つても居ませんし、賣つたところで買ふ人もありません、それが小兒の品性智能を開發するのに一番大切の事ですから多くは當世の大家が筆を執つて讀本を書きます、おもちやの畫本なゞは小兒が亂暴に取扱つても容易に破損しない爲め丈夫な布を心に入れて紙を張つてあります、日本へ歸つて爾う云ふものを見ると破れ易い樣な西洋紙を使つて口へ入れると害になる樣な繪の具計り用ゐてあつて小兒に與へれば二三日で直ぐに破つて了ひます、書いてある事も實に亂暴千萬で、只小兒の好奇心を挑發させる計りの主意らしく見えます、斯ういふ事から改良して行つて親に對する言葉なゞも一定する樣にし度いものです子」小山「ところで親

に對する言葉は何としたが可いでせう」新太郎君「小兒の爲めに一番發言し易いのはバア〳〵にマア〳〵でせう」中川「然しまだ迚も日本全國には通用しますまい、日本流に決定するなら一番丁寧な言葉を採つてオトーサマにオカーサマとし度いものですよ」と談話酣なる時玉江孃は手製のプラムケーキを持つて入り來りぬ、

食道樂續編秋の卷終

附録

# 魚料理百種

## 魚料理の心得

我邦は海國ですから獸肉よりも寧ろ魚肉に富んで居ます、淡水に産する魚から海に産する魚までその種類の多きこと萬國に冠絶するのみならず、その味の美なる事も亦た世界に誇るべきものがあります、殊に川魚では鮎、海魚では鯛、此の二種の魚は日本産が出界第一等の味を持つて居るそうです、

魚類は味が淡泊で日本人の口に合ふのみならずその滋養分も多いもので優に人の身體を養ふべき力があります、

魚類を料理するに就ての心得は本文の方に委しく出て居ますから此には一二の注意を述べませう、

獸肉類は新しい程味が悪いものですから牛でも豚でも屠殺後四五日置かなければ食べ頃になりません、然るに魚類は之と反對で新しい程味の好いものですから極

く新鮮な物を擇ばなければなりません、

然し新鮮ならば何でも好いかと云ふのに病魚は何程新鮮でもいけません、海の魚では鯛に折々病魚かありまして生きて居るのを切つても肉か腐敗して居る事があります、その外鰤と鯖にも爾う云ふ事かあります、川魚の方には中々病魚が多いもので鮒なぞは腹の中にヂストマと云ふ虫の生いて居るものか澤山あります、そんな鮒を刺身にでもして食べると人の肝臓にヂストマが生きます、其外白い長い虫が腹一杯になつて居る事もあります大きな鮒で腹の膨らんだのを料理するならよく腸の中に白い虫か居るか居ないかと云ふ事を檢査しなければなりません、それから谷川の鯉には折々中毒を起すものがあります、鮭や鱒を生で食べると眞田虫が生きますから是れも氣を付けなければいけません、

海の魚はアルカリ性に富んで居ますから酢で料理すると消化が好くなります、然るに川の魚に酢を使ふと味は好くなりますけれども消化は惡くなります、鮎の鮨や鮒の鮨を食べ過ぎても急性の胃加答兒を起す事がありますから其時は重炭酸曹達を澤山飲むと曹達のアルカリ性と酸性と中和して早く恢復します、鹽魚は遠方

に送る爲め鹽にしたものですからそれを料理する時には是非とも鹽抜きをして使はなければなりません、鹽魚を鹽の儘食べるのは心無い事です、何の魚でも大概シユンと云つて一年中に一番味の好い時機があるものです、同じ魚でもシユン外れに食べると一向味がありませんから何でもシユンの物を擇ばなければなりません、多くの魚は產卵期の前がシユンになつて居ます、

同じ魚でも季節によつて脂肪の多い時があり又寡い時がありますからそれを見計つて料理法を變へる必要があります、六七月の鮎は鮨にしたり或は酢煮にすると結構ですが八九月になると脂肪が增して煮びたしが適する樣なものです、

同じ季節の魚でもその出所によつて料理法の變化する場合もあります、譬へば小田原邊のムツは刺身にしても食べられますが三浦邊のムツは刺身にして食べられない樣なものです、

同じ場所の魚を同じ季節に取つても形によつて味が違ひます、肥えた魚は味が好し、瘦せた魚は味が惡いものです、

同じ魚でも釣つたものは味がよくつて網取りは味が惡いから網魚と釣魚とは直段

が三四割位違ひます、同じ釣でも手釣の物と繩釣りの物とは味が違ひます、繩釣は魚を長く苦しませる爲め手釣よりも味が劣ります、鯛などを裂いて見て口から釣針の出るのは多く繩釣の物です、何でも魚を料理する時には是等の點に注意して適當なものを擇ばなければなりません、

## 第一　鰯飯

鰯の料理法は食道樂の正篇に澤山ありますから此には鰯飯の料理法を申しませう、是れには先づ新鮮な鰯を擇つて腸を拔きます、頭も取捨て胴の身を鹽水で綺麗に洗ひます、それを笊へ揚げて水氣を切つて置いて普通の飯が炊けた時火を引く前に鰯を逆さに飯の中へ刺し込みます、一舛の飯に鰯を三十位用ゐたら丁度宜いでせう、その上へ鹽を少し振つて暫く蒸らして置きます、今度は飯櫃へ移す前に鰯の尾を摘んで引上げますと骨計り綺麗に拔けます、その御飯はよくかきまぜて茶碗へ盛ります、薄醬油の煎汁をかけて食べますと大層結構です、生姜を摺つて少し計り藥味に用ゐても宜う御座います、

## 第二　鰯のチーストース

近頃では和製の鰯の罐詰も出來て居ますが上等のは矢つ張り佛蘭西製です、あの罐詰鰯を美味しく食べるには先づパンを薄く切つてバターを塗つて置きます、鰯を罐から出してその油をよく切つて一々皮を剝いて小さく截ります、それをパンの上へ並べて其上からチースを摺り卸してかけます、それをテンピかストーブの中で十分間計り燒いて出しますと大層味がよくなります、然しあんまり燒き過ぎてパンがカラ〳〵になる樣ではいけません、火がよく通りさへすればそれで宜いのですからその燒き加減が大切です、是れは急にお客へ御馳走を出す時なんぞの即席料理で西洋では多く晝食に用ゐます、

## 第三　鰯の黃金酢

是れは大層しやれて居るお料理で上等の御馳走にも出せますが先づ鰯の身を小さく切つて美味しい三杯酢に暫く漬けて置きます、酢がよく利いた時分に小鉢の底へ入れて其上からゆで玉子の黃身を裏漉しにして澤山かけます、魚の身が見えない程にかけて出すのが宜う御座います、

## 第四　鰯の酢煮

是れは鰯の頭を取つて腸を出してよく洗ひます、それを笊へ揚げて水氣を切ります、鍋で上等の酢を煮立てまして鹽を少し加へてから今の鰯を炒り付ける樣に煮て生姜の絞り汁をかけて出しますとさつぱりとして居て幾つでも食べられます、

## 第五　ムツの味噌漬

冬になるとムツが澤山取れますが是れは小田原のムツと三浦のムツと大層味が違ひます、その代り直段も小田原のむツの方が三浦のムツより四割程高う御座いますが小田原のムツは刺身にしても酢味噌で食べても結構です、三浦のムツは脂こくつて柔で刺身になりません、東京邊へは多く三浦のムツが參りますから東京の人はムツを下等な魚と思つて居ります、然し小田原のムツでも三浦のムツでも新しいのを味噌漬にすると味が宜う御座います、それはムツを切身にして半紙で卷いて味噌の中へ二三日漬けて置いて燒くのです、味噌は一旦擂つて裏漉しにしたものへ醬油と味淋を好い程に加へてゆるめたものです、味噌が鹽からければ少し砂糖を加へても構ひません、又略式にすれは摺らずに粒のまゝ味淋と醬油を加へ

ても宜う御座います、

第六　ムツのヌタ

是れはムツの身をブツ〳〵に切つて暫く酢に漬けて置きます、別に葱をゆでゝ堅く絞つて水氣を切ります、獨活を短冊に刻んで鹽水へ漬けて置きます、味噌を裏漉しにして酢と砂糖でゆるめて其中へムツの身と葱と獨活を入れて和へます、人の好みによつては味噌の中へ溶き辛子を少し加へても宜う御座います、葱の代りにワケギを使へば尙ほ上等になります、

ムツの皮をブツ〳〵に切つて酢と鹽と混ぜたものへ半日程漬けて置いて此のヌタの中へ入れても宜う御座います、

第七　ムツの皮なます

ムツの皮は捨てゝ了ふ人が多う御座いますけれども前の樣に切つて酢と鹽との中へ半日程漬けて置くと柔になります、それを大根卸しと混ぜて酢と醬油で味をつけて食べても結構です、

第八　比目のバター煮

比目は何處にでもある魚ですが普通は刺身か煮魚の外には使ひません、然し西洋料理や折衷料理にすると幾つも方法のあるもので此のバター煮と云ふのは最初に比目の切身をバターでジリ〳〵といためます、そこへ少しの酒をさして醬油と少しの砂糖で味をつけて暫く煮ます、是れは温い内に葱の刻んだのをかけて出しますと美味しく食べられます、

此の料理は人の好みにもよりますが砂糖を加へない方が味も淡泊で上品に出來ます、

## 第九　比目のフーカデン

是れは比目の身ばかりを肉挽器械で挽きます、機械が無ければ俎板で叩いて擂鉢でよく擂つても宜う御座います、中位な比目の片身だけ使へはそこへ生玉子一つとバターを大匙半分と鹽少しとを入れてよく擂り混ぜます、肉挽で挽いたのも復た擂鉢で擂り混ぜます、それがよく混ざつたら食パン一片を水に漬けて堅く絞つたものを加へて復たよく混ぜます、それを海鼠形に手で丸めてテンパンへ取ります、その上へバターを澤山載せてテンピの中で三十分程燒きます、燒けたものを

小口から切つて出せは日本風の蒲鉾よりも味が好く出來ます、テンピが無ければ蒸しても宜う御座いますが味は遠く燒いたものに劣ります、

## 第十　比目のキャベツ卷

是れも矢張り前の樣に比目の身を擂つて食パンの絞つたのを混ぜます、玉子やバターは入れるに及びません、別にキャベツの柔い葉をざつとゆでゝ置きます、その葉で比目の身を包んで好い加減な大きさに幾つも拵へます、鍋で湯を沸かして醬油と少しの味淋で味を付けて其中へ今のキャベツ卷を入れて弱い火で氣長に四十分間程煮て出します、是れは上等にすると鳥か牛のスープを湯の代りに使つて鹽胡椒で味をつけて煮ます、

## 第十一　比目のボイル

比目のボイルには色々の法がありますが此には上等の法を述べませう、それには比目を丸の儘切り目をつけて蒸し鍋へ入れます、是れは西洋風の魚の蒸し鍋でなければいけません、鍋の方へは底の水を澤山入れて鹽と少しの酢とセリー酒か或は白葡萄酒を酢と同じ分量に入れて、其上へ網を置いて魚を載せます、それを十

五分か二十分間も蒸しますと魚へ色々な味が浸み込みます、蒸せたら火から卸して其儘蓋をして冷めない樣にして置きます、

ソースの方はバター大匙半分をいためてメリケン粉を大匙半分程加へてよくいためた處へ牛乳一合をさして鹽胡椒で味をつけて火から卸す前にゆで玉子を二つ刻んでへ加ます、

蒸した魚を出し皿へ盛る時には前に魚を蒸した汁を少しかけて其上から今のソースを澤山かけて出します、

## 第十二　比目の手輕ボイル

是れは前の法を手輕にしたもので先づ大きな比目を切身にします、湯の中へ鹽と酢を加へてそれで比目をゆでます、よくゆだつたら皿へ取つて今の汁を少しかけて前の通りなソースを澤山かけて出します、

## 第十三　比目の煮凍り

普通の煮凍りは冬に限りますけれども料理法によつては夏でも容易く出來ます、

是れは醬油一杯味淋一杯半水一杯とを合せて比目の身の小さく切つたのを煮て一

旦揚げます、その汁が一合あつたらゼラチン四枚を水に一時間漬けてそれを汁に入れて一旦煮立てます、ゼラチンがよく溶けたら其汁を前の身へかけて器ごと水か氷の中で固めると美味しい煮凍りが出來ます、

## 第十四　石首魚のフライ

石首魚は何にしても餘り味の好い魚ではありませんけれどもフライにすると輕くなつて一番美味しく食べられます、それには先づ石首魚を三枚に卸して薄鹽を當てゝ暫く置きます、それからメリケン粉をつけて玉子の黄身に包んでパン粉へ轉がしてラードかバターでフライします、

## 第十五　鰡のロース

鰡は鹽燒なんぞにするよりも西洋風のロースにした方が大層美味しいものです、それには鰡を開いて薄鹽を當てゝバターを載せてテンピの中で三十分間程燒きます、

## 第十六　鰡の難波煮

是れは鰡を燒いて身を好い加減の大きさに切ります、鍋に胡麻の油を少し入れて

それがよく沸立つた時鰡の身を入れてジリ〳〵といためます、そこへ葱を入れて酒を少し注して湯と醤油で味をつけて煮ますが少し汁のある位が宜う御座います、

## 第七十　鰡のケンチン

先づ鰡を丸ごと焼いて身を細かく切ります、人參と里芋と牛房を小さく切つて一旦ゆでます、豆腐を絞つて胡麻の油でいためます、それから今の野菜を入れていためます、其次ば魚をいためます、是れに湯を注して三十分間程煮て醤油で味をつけたら復た三十分間も煮ます、

## 第十八　イナの吸物

小さいイナを三枚に卸し薄鹽を當てゝざつとゆでます、昆布と鰹節で煎汁を取つて鹽と醤油で味をつけて、しめじ茸とイナを入れて吸物にすると大層味が好いものです、是れはしめじ茸に限ります、

## 第十九　牡蠣の淡雪

大きな牡蠣のヘラ〳〵を取り捨てゝ圓い處計りを擂鉢で擂ります、それを裏漉しにして玉子の白身を牡蠣の半分程入れてよく擂り混ぜます、丁寧にすれば白身を

泡立てゝ加へます、之に鹽で味をつけて沸立つて居る汁の中へ入れると膨れますから温い處を出します、汁は鰹節の煎汁へ醤油で味をつけたものです、

**第二十　カイヅの醤油干し**

黒鯛の子のカイヅはちよいと食べ方に困るものですが是れは開いて醤油二杯と味淋一杯と合せた中へ一時間漬けて半日程天日に干します、是れを晩方焼いて食べると結構です、

**第二十一　カイヅの味噌汁**

カイヅは味噌汁にすると一番よく味が出ますが是れは味噌を立てゝカイヅを入れたら二時間程氣長に煮ないと美味しくなりません、

**第二十二　カイヅのチリ**

カイヅを三枚に卸して小さく切ります、鍋に湯を煮立たせて、別に酢醤油と好みの薬味を拵へて置きます、魚の身を沸立つた湯へちよいとつけてチリ〳〵と身が縮んだのを度として直ぐ酢醤油へつけて食べます、

**第二十三　黒鯛のロース**

黒鯛はロースにしたのが一番美味しい様ですが是れは腸を拔いて丸の儘周圍の鰭や尾を取ります、身の兩側へ切目をつけて鹽を當てゝ一時間置きます、是れへバターを澤山載せてテンピの中で三四十分間も燒きます、

## 第二十四　黒鯛の玉子酢

黒鯛を三枚に卸して下駄作りに切ります、味淋一杯酢一杯煎汁二杯の中へ鹽を少し入れて煮立てます、そこへ葛を溶き込んでドロ〳〵になつた時火から卸します、その中へ玉子の黄味計りを入れてよく混ぜて冷ます、魚の方は出す時一旦酢で洗つて此の玉子酢をかけます、

## 第二十五　鯛の玉子巻き

是れは鯛を三枚に却してそれを復た薄く削ぎます、薄鹽を當てゝ二十分間程置いて別にゆで玉子を縱に四つに切ります、その玉子を一つ〳〵前の鯛で巻いてバターを載せてテンピの中で二十分間位燒きます、是れだけでも食べられますが白ソースをかけて食べると一層美味しくなります、

## 第二十六　鯛の酢煮

是れは先づ玉葱を刻んで鍋の底へ敷きます、鯛の切身を五つか六つ位其上に並べて水を身の隠れる程に加へます、鹽を少し入れて一時間程煮ます、別に玉子の黄身四つと西洋酢大匙二杯を混ぜて置いてレモン油を二三滴落します、是れを鍋へ加へたらよく鍋を動かして混ぜて直ぐに火かち卸して冷ます、是れは上等にすると西洋酢の代りにレモンの液を絞り込むのが宜いのです、

## 第二十七　鯛のいり酒

是れは先づ味淋と酢と酒とを三等分に合せて梅干を少し入れて弱い火で一時間煮詰ます、是れを冷まして鯛の身の細作りへかけて出しますと大層上品です、

## 第二十八　鯛の皮作り

大きい鯛を皮付の儘三枚に卸します、その皮の方へ熱湯をかけて刺身の様に切ります、是れを山葵醤油か三杯酢で食べると皮が柔くなつて味の好いものです、

## 第二十九　鯛の粟蒸し

是れは上等の粟を一晩水に漬けて置きます、翌日鯛の切身に鹽を當てゝ置いて粟をかけます、その儘蒸籠で三十分間程蒸しましたら別の煎汁へ葛を溶き込んで鯛

へかけて出します、

## 第三十　蒸し鯛

鯛を丸の儘蒸します、醤油一杯味淋一杯煎汁二杯を沸立てゝ好みの薬味を添へて小鉢へ取ります、鯛は温い内に身を取つて今の汁をつけて食べます、

## 第三十一　鯛の頭の丸蒸し

鯛の頭は大層味の好いもので口先の肉と眼の肉は鯛の身の王と云ふ位です、鯛の頭はスープにしても結構ですが丸蒸しにも出來ます、それは鯛の頭へ薄鹽を當てゝ丸蒸しにして美味しい煎汁と薬味を添へて出します、頭の身を箸でむしつて煎汁をつけて食べるのです、

## 第三十二　甘鯛のロース

甘鯛はロースが結構ですがロースにも色々あります、その中で風の變つて居るのは尾と鰭を取つて背から中骨を抜きます、別にパンを水に漬けて置いて中央の柔い處を固く絞つて玉子の黄身と混ぜて鹽と胡椒で味をつけます、それを魚の背から腹の中へ詰めて糸で切口を縫ひ付けます、バターを澤山載せてテンピの中で幾

度も汁をかけながら燒くと大層美味くなります、

## 第三十三　甘鯛のコール

甘鯛へ薄鹽を當てゝ一旦蒸して冷まして置きます、それへサラダの葉を添へてマイナイスソースをかけて出します、

## 第三十四　甘鯛の醬油干し

甘鯛の鱗を取つて開いて骨を拔きます、醬油一杯と味淋一杯の中へ一時間つけて半日程天日に干して其晩か翌日位に燒いて食べます

## 第三十五　甘鯛のフライ

是れは三枚に卸して薄鹽を當てゝメリケン粉を叩きつけて玉子の黃身でくるんでパン粉をつけてバターかラードでフライします

## 第三十六　鮪の山かけ

是れは上等の鮪の身を小さく四角に切つて置きます、別に自然薯をすり卸して大根の絞り汁でのばします、それへ醬油を少し入れて味をつけますが鮪を小鉢に取つて之をかげて出します、山葵をすり卸して其上へ置けば尙ほ結構です、

## 第三十七　鮪のヌタ

鮪をブツ〳〵に切ります、別にワケギをゆでゝ一寸位に切ります、獨活を短冊に切つて鹽水に漬けて置きます、味噌を裏漉しにして酢と砂糖で味をつけて溶き辛子を少し加へたものへ前の品を入れて和へます、

## 第三十八　鮪飯

鮪の身の好い處を大片のまゝゆでゝ細かくむしります、椎茸をゆでゝ細かく切ります、牛蒡をさゝがきにしてゆでゝ置きます、此の三品を櫻飯へ炊き込みます、

## 第三十九　鮪の海苔和へ

鮪の身を下駄作りのブツ〳〵に切つて置きます、酢と醬油とを等分に合せて砂糖を少し加へて前の鮪を和へます、その上へ燒き海苔を澤山かけて出します、

## 第四十　鱸の甘酒漬

鱸の切身へ鹽を當てゝ一晩置きます、翌日それを甘酒の元へ漬けて二三日の後燒いて食べます、

## 第四十一　鱸のロース

小さければ丸の儘、大きければ切身にしたのへ鹽を當て、一時間程置きます、それにバターを澤山載せてテンピの中で燒きます、燒きながら五分間毎に魚から出た汁をかけないと味がよく浸みません、バターと鹽と魚の汁がよく浸みると大層美味しくなるものです

## 第四十二　鱸のケズレー

鱸の切身に鹽を當て、一時間置いてざつとゆでます、ゆだつたら魚の身をむしつてフライ鍋へバターを溶かしてよくいためます、それから飯を鱸と等分に入れていためます、魚のゆで汁と牛乳とを少し加へて鹽胡椒で味をつけてよく煮ます、上等にすれば此中へゆで玉子を刻んで混ぜます、

## 第四十三　鱸のスープ

鱸の切身へ鹽を當て、一時間置いてざつとゆでた後極く細かにむしります、鍋にバターを少し溶かしてメリケン粉をいためて魚のゆで汁と牛乳とを等分に注します、其中へむしつた身を入れて十五分間も煮て鹽胡椒で味を付けて出します、出す時にパセリを刻んで振りかけると魚の匂ひが消えて味が好くなります、

## 第四十四　鰺の玉子酢

鰺の身を極く細く切つて鹽と酢と混せたものへ、三十分間も漬けて置きます、美味しい煎汁二杯へ酢を一杯入れて砂糖と鹽で味をつけて一旦煮立てます、そこへ溶き葛を入れてドロ〳〵にしたら火より卸して冷ます、ゆで玉子の黄身を裏漉しにして今の汁を少しつゝ加へてのばします、之を鰺へかけて出すと大層上品なお料理になります、胡瓜のある時分なら胡瓜を鹽で揉んで附合せにすると味がよく合ひます、

## 第四十五　鰺の玉子卷

鰺は玉子卷にすると結構です、それには鰺を開いて中骨と尾や鰭を取ります、鹽を當てゝ三十分間も置いたらゆで玉子を縱に四つ切りにして一つ〳〵鰺の身で卷きます、その上にバターを載せてテンピの中で二十分間程燒きます、

## 第四十六　鰺のコロッケ

鰺の身に鹽を當てゝ三十分間程置いてざつとゆでます、その身をむしつゝ擂鉢で擂ります、よくすれたところでゆでたジャガ芋を魚の半分程入れて擂ります、そ

こえ生玉子を入れて鹽胡椒で味をつけてよく搖り混ぜた處でコロッケーの形ちに圓めます、それへメリケン粉をつけて玉子の黄身でくるんでパン粉をつけてバターで揚げます、

**第四十七　鰺の海苔卷**

鰺を開いて中骨や小骨を取つて薄鹽を當てたら三十分程置いて復た酢の中へ三十分程漬けます、海苔を燒いて簾の上へ敷きます、其上へ今の鰺の水氣を切つて平に置きます、中央へ刻んだ生姜を載せてグル〳〵と卷いて行きます、それを五分位の長きに切つて出します、

**第四十八　鰆のコール**

鰆はコールにしてマイナイスをかけたのが良いものです、それには鰆の切身へ鹽を當てゝ三十分間程置きます、蒸し鍋へ湯を入れて少し酢を落してそれでよく蒸します、それを冷ましてマイナイスソースをかけて出します、

**第四十九　鰆のロース**

是れは上手に出來ると大層結構なものです、先づ鰆の切身へ鹽を當てて三十分間

程置いてバターを澤山載せてテンピの中で燒きます、燒きながら外のロースの樣に汁を度々かけますが一番後にウシタソースをかけて少し燒いて出すと一層美味しくなります、

## 第五十　鰆の黄身燒き

醬油五匁の中へ砂糖を少し加へて玉子の黄身二つを混ぜます、鰆の切身を一時間程其中へ漬けて置いて火の上へ載せて其汁をかけながら照燒の樣に燒きます、

## 第五十一　鰆の梅餡

鰆の切身に鹽を當てゝ二十分間程置きます、それを蒸して餡をかけます、餡は美味しい煎汁の中へ梅干を入れてよく煮て少し酸味のついた處へホンの少しの醬油と鹽で味をつけます、それへ葛を溶き込んでドロ〳〵にしたものです、

## 第五十二　イサキのロース

イサキはロースにすると宜う御座います、それにはイサキの切身へ鹽を當てゝ三十分間置いてバターを澤山載せてテンピの中で外のロースの通りに燒きます、是れも甘鯛のロースの樣に丸の儘でお腹の中へ色々なものを詰めると尙ほ美味しく

なります、

## 第五十三　イサキのケズレー

イサキの切身に鹽を當てゝ三十分間置きます、それをゆでゝ身を細かくむしります、フライ鍋にバターを溶かして先づ玉葱の細かく刻んだものをいためて、それからイサキの身をいためます、飯を魚の身と等分に入れてゆで汁と牛乳を少し加へて鹽胡椒で味をつけます、

## 第五十四　イサキのパイ

是れは上等のお料理ですが前の樣なケズレーを拵へる時御飯の分量は前の半分位即ち魚の身の半分にします、それへゆで汁と牛乳を前より少し多くベト〳〵位に入れてゆで玉子の刻んだのを混ぜてベシン皿へ詰めます、其上にパン粉を振りかけてバターを載せてテンピの中で十五分間も燒きます、

## 第五十五　イサキの酢煮

先づ玉葱を刻んで鍋の底へ敷きます、イサキの切身を其上に並べて身の隱れる程に水を加へます、鹽を少し入れて一時間程煮て西洋酢を少し加へたら火から卸し

て柚の皮をすり卸して振かけます、此の料理は冷めた處を食べるのです、上等にすれば鯛の酢煮の通りに玉子の黄身を入れると尚ほ結構です、

## 第五十六　鱚のフライ

鱚を開いて尾や鰭と中骨を取つて薄鹽を當てゝ二十分間程置きます、別に外の鱚の身を細かく叩いて玉子の黄身を混ぜて鹽で味をつけたら開いた鱚のお腹の方へ二分位の厚さに塗りつけます、之にメリケン粉をつけて玉子の黄身でくるんでパン粉をつけてサラダ油かラードで揚げます、

## 第五十七　鱚の醤油干し

鱚は醤油干しが美味しいものです、それには鱚を開いて醤油二杯味淋一杯と混ぜたものへ一時間漬けて置いて天日で半日程干します、之を直ぐに燒いて食べるのです、

## 第五十八　鱚の照燒

鱚は丸の儘用ゐます、醤油の中へ少し水飴を加へて火の上で溶かして前の鱚へかけながら燒きます、

## 第五十九　鱈の葛叩き

鱈を三枚に卸して薄鹽を當てゝ兩側へ葛の粉を叩きつけます、鍋に湯を沸かして鹽を少し入れて沸立つた處で今の鱈をゆでます、それを三杯酢と山葵で食べます、或は吸物の實にしても宜う御座います、

## 第六十　蟹の甲殼詰め

蟹を一旦ゆでゝ身を細かくむしります、それを濃い白ソースで和へて甲殼へ詰めてパン粉を振かけてバターを載せてテンピで十五分間程燒きます、

## 第六十一　蟹の揚物

ゆでた蟹を細かく切ります、メリケン粉を水と玉子で溶いて味淋と鹽を少し入れてそれを衣にして油で揚げます、

## 第六十二　蟹のフエタス

ゆでた蟹を細かく切ります、メリケン粉大匙二杯の中へ玉子の黄身を一つ入れて鹽と胡椒を少し加へて牛乳でゆるめます、そこへ白身を泡立てゝ加へて蟹の身を入れます、それを匙で掬つてラードかサラダ油で揚げます、

**第六十三**　蟹の三杯酢

ゆでた蟹を細かく切ります、酢と味淋と醬油と混ぜたものをかけて其上へ焼き海苔の揉んだのを振ります、

**第六十四**　蟹のスカラップ

ゆでた蟹の身をむしつて置きます、パンの中央計りを細かく揉みほごして置きます、ベシン皿の底へバターを引いて今のパンを一側並べます、其上へ蟹のむしつたのを置いて復たパンを並べて蟹の身を置いて三段位にして一番上をパン粉にします、牛乳へ鹽を混ぜて上から注いで三十分間置きます、それから上へポツ〳〵とバターを置いてテンピの中で三十分間程焼きます、

**第六十五**　蟹のフハルシー

ゆでた蟹の身をむしつて甲殼の中へ詰めて鹽と胡椒を振ります、その上へパン粉をかけてバターを載せてテンピで焼きます、出す時にレモンの絞り汁をかけます、

**第六十六**　蟹のデヴィル

ゆでた蟹の身をむしつてゆで玉子の刻んだのと混ぜます、それを濃い白ソースで

和へて甲殼の中へ詰めます、上からパン粉を振かけてバターを載せてテンピで燒きます、

## 第六十七　蟹のケズレー

ゆでた蟹の身をむしつて置きます、フライ鍋でバターを溶かして今の身をよくいためます、そこへ御飯を蟹の身と同じ位入れて復たいためます、ゆで玉子を刻んでそれに加へて牛乳を少し入れて鹽と胡椒で味をつけます、

## 第六十八　蟹のスープ

ゆでた蟹の身を擂鉢でよく擂つて飯をホンの少し加へて復た擂ります、鍋に大匙一杯のバターを溶かしてコンスタッチ大匙一杯をよくいためます、それへ牛か鳥のスープと牛乳を等分に加へて擂つた蟹を入れます、それをよく混ぜて鹽胡椒で味をつけて裏漉しにかけます、漉したものを復た火にかけて沸立つた時に玉子の黄身一つを入れてよく混ぜて出します、

## 第六十九　蟹の淡雪

蟹の身を擂鉢でよく擂つて身の半分程玉子の白身を加へて復たよく擂ります、そ

れへ鹽で味をつけて美味しい汁の沸立つた處へ入れて大きく膨れた處を出します、

**第七十　蟹飯**

蟹の身を細かく裂いて飯の吹きかけた處へ入れます、出す時によく混ぜますが葱の刻んだのを藥味にして美味しい汁をかけて食べます、

**第七十一　海老のトマト煮**

ゆでた海老の身を切つて壜詰のトマトケツチャツプとスープと等分に混ぜたもので一時間程煮込みます、海老は伊勢海老でも車海老でも何でも出來ます、

**第七十二　海老のキャベツ卷**

海老の身を細かく刻んでそれを叩いてメリケン粉と玉子の黄身で煉り固めて鹽と胡椒で味をつけます、それをキャベツのざつとゆでたもので卷いてスープの中で一時間程煮ます、スープは鹽と胡椒で味をつけます、

**第七十三　海老の三杯酢**

ゆでた海老の身を細かく切つて三ツ葉か或は京菜の青くゆでたものと共に三杯酢をかけて出します、

## 第七十四　蛤のシチユー

蛤が大きければ小さく切つて置きます、小さければ其儘用ゐます、先づ鍋で大匙一杯のバターを溶かして大匙一杯のメリケン粉をいためて蛤の汁があればそれと牛乳を加へます、無ければ牛乳計りでも宜いのです、そこへ蛤を入れて鹽と胡椒で味をつけて暫く煮て出します、

## 第七十五　蛤のフハルシー

大きう蛤の身を刻んで貝の中へ詰めて鹽胡椒を振つてパン粉をかけます、その上へバターを載せてテンピて燒きます、出す時にレモンの絞り汁と刻んだパセリをかけますと味が好くなります、

## 第七十六　蛤のフエスタス

大きな蛤なら小さく切つて置きます、小さければ其儘使ひます、衣にはメリケン粉大匙二杯の中へ玉子の黄身一つ入れて鹽胡椒を加へてサラダ油と水とでゆるめます、そこへ玉子の白身の泡立てたのを混ぜて、蛤を入れたら匙で掬つてラードかサラダ油の中で揚げます、

## 第七十七　蛤のロース

大きな蛤を貝の儘テンパンへ並べて火の強いテンピで燒きます、口を開いた時汁を取つてバターと鹽胡椒を注して十五分間程燒きます、

## 第七十八　蛤のチャウダー（一）

是れは有名な料理で大層味の好いものです、先づ蛤をざつと三分間計りゆでゝ置きます、そのゆで汁には蛤の液も出て味が付きますから取つて置きます、別の鍋でバターを溶かして玉葱の刻んだのをいためます、それからゆでゝ刻んだ豚の身をいためます、その次にメリケン粉をいためます、そこへ前のゆで汁と牛乳とを加へて香料のセージやタイムと鹽胡椒と小さく切つたジャガ芋を加へて三十分間程煮ます、ジャガ芋が柔くなつた時蛤を入れてソーダビスケの水に漬けたものを加へます、それを復た暫く煮たものです、蛤は大きければ切りますし、小さければ其儘用ゐます、

## 第七十九　蛤のチャウダー（二）

是れはバターで玉葱をいためてスープを注して赤茄子とソーダビスケの水に漬け

たものとセージとタイムと鹽胡椒を入れてそこへ蛤も一緒に混ぜて四十分間程煮ます、煮えた時牛乳か或はクリームを注して一旦ざつと煮て火から卸したらセリー酒を少し加へたものです、

## 第八十　蛤雜炊

是れは普通の雜炊の樣に飯を味の好い煎汁で煮て出來上つた時別にざつとゆでた蛤を混ぜて出します、

## 第八十一　蛤飯

小さな蛤三合を飯一升の吹き上つた時飯の上に載せて、出す時にはかき廻します、別に味の好い煎汁を拵へて藥味には山椒、紫蘇、葱の刻んだのなぞを添へます、その煎汁と藥味をかけて御飯の熱い内に食べると結構です、

## 第八十二　蛤と豚

蛤と豚とは味の好く合ふものですが、先づ豚の三枚肉をゆでゝ小さく切つて酒と砂糖と醬油で煮ます、蛤の方は大きいのを擇つて布巾で水氣を切つてバターでいためます、バターが無ければ胡麻の油でいためても構ひません、それを豚の中へ

入れて共に煮ると大層味が好くなります、

**第八十三　鯊の洗ひ**

生きた鯊の大きいのを三枚に卸して水をかけて洗ひにして食べると甘味があつて美味しいものです、鯊は澤山要りますが大きな鯊の取れた時には此の料理に限ります、

**第八十四　鯊の柔煮**

鯊は骨の硬いものですから柔く煮るには先づ丸燒きにして二三日干してそれから白豆を少し入れてゆでると柔になります、ゆだつたら味淋と醤油と鰹節で味をつけて煮ます、

**第八十五　烏賊の梅和へ**

烏賊をざつとゆでゝ細く切ります、それを梅びしほで和へます、梅びしほが無ければ梅干を裏漉しにして味淋と砂糖でのばして烏賊を和へても宜う御座います、

**第八十六　烏賊の木の芽和へ**

烏賊をざつとゆでゝ小さく切りますがゆで過ぎると固くなりますから固くならな

い様に氣をつけなければいけません、それを小さく切つて置きます、別に山椒の若葉を擂鉢でよく擂ります、そこへ味噌を裏漉しにして入れます、それから味淋と砂糖少しを加へて復た擂つて烏賊を和へます、

## 第八十七　烏賊のソース煮

烏賊を細く餡飩の樣に切つて先づバターでいためます、一旦その烏賊を揚げて殘りのバターで玉葱の刻んだのをいためて、其次にメリケン粉をいためたらば牛乳を注して鹽胡椒で味をつけます、そこへ前の烏賊を入れて復た少し煮ます、是れは温い内に食べなければいけません、冷めると烏賊も固くなりますし味も惡くなります、

## 第八十八　烏賊飯

飯は普通の櫻飯の通りに酒と醬油で味をつけて炊きます、烏賊は極く細く切つて釜の火を引く時飯の上に載せて移す時に混ぜます、

## 第八十九　數の子の味噌和へ

先づ白水に數の子を四五日漬けて置くと膨れて柔になりますから鹽で揉んで水で

洗つて笊へ揚げて水氣を切ります、別に味噌を擂つて酢でのばします、それへ數の子を入れてよく和へて出しますが皿へ取つた時花がつをを澤山かけます、

## 第九十　鰹飯

是れは中々味の好いものです、六七月頃の脂氣の無い鰹を用ゆるのが宜う御座いますが先づ背の方の身を切つて一旦ゆでます、ゆだつたら小さく裂いて布巾で固く絞ります、絞つたのをもみほぐして飯の吹きかけた處へ入れて出す時に混ぜます、是れには藥味と清し汁をかけて食べます、又櫻飯を炊いて其の鰹をかけて出しても宜う御座います、

## 第九十一　鰈の葛煮

は鰈を味淋一杯と醤油一杯と水二杯の割で煮て一旦揚げます、殘つた汁へ葛を溶き込んで魚へかけます、その上へ青海苔を燒いて振りかけて出します、

## 第九十二　鮭のグレル

鮭の切身をサラダ油と鹽と混ぜたものへ一時間漬けて置きます、それを鐵弓の上で兩側へ幾度もその油を塗りながら燒きます、燒けた處でウシタソースを添へて

出しても宜う御座いますが、トマトケッチャプなら尙ほ宜し、もつと上等のソースを用ゆるならばトマトソースへ牛肉のスープとセリー酒と西洋酢を少し加へて鹽と西洋辛子で味をつけたソースをかけます、是れは大層味の好いものです、

**第九十三**　鮭のカツレツ

鮭の切身を泡立てた玉子(黄身白身共に)へ突き込んで引上げた處へパン粉をつけて一時間程置きます、別に鹽胡椒とレモンの皮の擂り卸したものと混ぜて今の鮭の身へ萬遍無く振りかけてそれにメリケン粉をつけて玉子の黄身でくるんでパン粉をつけてラードかサラダ油で揚げます、

是れは略式にすれば鮭の切身へ鹽を當てゝ置いてメリケン粉をつけて玉子でくるんでパン粉をつけて油で揚げても宜いのです、

**第九十四**　鮭の頭の煮物

生鮭の頭を一寸位にブツ〳〵に切つて湯の中で半日程煮ます、そこへ味淋と醤油で味をつけて復た二時間程煮ると大層美味しいものです、

**第九十五**　鯖の酢蒸し

薄鹽の鹽鯖を暫く酢に漬けて置いて蒸し鍋で蒸します、鍋の水の中へも鹽と酢を少し入れて置きます、

第九十六　鯖の昆布巻

鯖へ薄鹽を當てゝ上等の板昆布で巻いて半日程壓しをして置きます、それを小口から切つて食べる時は昆布を取りますが是れには少し酢を添へて出します、昆布の味が鯖へしみて結構なものです、

第九十七　カマスの醤油干し

カマスは醤油干しがよく合ひます、それは魚を開いて醤油二杯と味淋一杯と混ぜたものへ一時間程漬けて置いて半日程天日に干して燒きます、

第九十八　カマスのボイル

カマスはボイルにしても美味しいものですが、それには頭と尾や鰭を取つて鹽湯で蒸します、温い内に白ソースをかけて出します、

第九十九　カマスのプデン

先づカマスの皮や骨を取つて身計りをブツ〳〵に細かく切つて置きます、玉子二

つに牛乳一合を混ぜて鹽とレモン汁を加へて其中へカマスを入れます、プデン型へバターを引いて今の物を入れて四十分間程ゆでます、出來上つたら型から拔いてトマトケチャップをかけて出します、

**第百　カマスのケーキ**

ゆでたカマスをむしつて擂鉢でよく擂ります、そこへゆでたジャガ芋を魚の半分程入れて玉子の黃身と鹽胡椒を加へてよく擂り混ぜます、その儘平たく圓めてバターで兩側をフライします、

附　錄　終

明治四十年五月廿二日印刷
明治四十年五月廿五日發行
明治四十一年八月十日再版發行

著作權所有

著者兼發行者　村井寛
神奈川縣相模國中郡平塚町字東濱岳三千五百六十九番地

印刷者　中村政雄
東京市麹町區有樂町二丁目一番地

印刷所　報文社
東京市麹町區有樂町二丁目一番地

正價金八拾錢

發行所　東京麹町區有樂町二丁目一番地（電話本局二二〇九）
報知社出版部

發賣所　東京京橋區出雲町一番地（電話新橋三六七七）
新橋堂書店

東京神田區表神保町（電話本局二四八）
東京堂書店

◎村井弦齋著

# 增補 注釋 食道樂

（家庭第一實用の書）

春の卷
秋の卷
夏の卷
冬の卷

合本（總クロース金字入美本）

## 正價金貳圓◎郵稅金十貳錢◎清韓臺灣郵稅金三十五錢

○天下に有名なる本書は出版界未曾有の盛況と稱せられ發刊以來三年ならざるに四十六版を累ぬるに至りしが從來は一冊八十錢四卷にて參圓貳十錢の正價の處今回讀者諸君の便宜を圖り版を改めて合本と致し非常廉價金貳圓にて發賣致候

○本書の附錄は從來の米料理百種、パン料理五十種、病人料理百五十種、日用食品分析表、食器食品價格表等の外新に料理心得の歌百餘首を加へ申候

○臺所に此書を備へざるは文明の家庭にあらずと申す者も有之候

○嫁入道具の中には必ず此書無かるべからず、故に婚禮の祝物として最も適當に御座候

○病人の見舞に此書を贈らば何よりの慰籍と相成可申候

○此書出でてより天下の家庭料理は面目を一新するの氣運と相成申候、兎も角も一冊を家庭にお備へあらば永久の御利益と相成可申候

發行所　東京市麹町區有樂町三丁目一番地　報知社出版部

賣捌所　東京市銀座大通橋際　新橋堂書店

# 食道樂料理法索引

## アの部


鮑のフクラ煮……三四頁
餡掛豆腐……三五
杏の羊羹……一二五
鰺と蕨……一八六
甘鯛の葛炊き……一八六
アナゴの蒲燒……二一六
油揚の玉子煮……二一七
杏の蒸物……二二二
赤茄子飯……二二三
赤茄子ソース……二七三
汗の藥……二七九
鮑のトロ、……二八〇
鮑のフクラ煮……二八〇
鮎の味……二九〇
鮎のフヱタス……三〇四
アスペラガス料理……三一一
鮎の酢煮……三三四
鮎の三杯醬油……三三四
鮎の甘露煮……三三四
鮎の鮨……三三五
鰺料理……三四二
鰺の酢煮……三四二
鰺の酢の物……三四二
淡雪ソース……三四二
鰺の蓼酢……三四三
鰺の蓼蒸し……三四三
鰺の味噌燒……三四三
鰺の醬油干……三四三
鰺のロース……三四四
鰺のロール……三四四
鰺の姿酢……三四四
赤茄子スープ……三五六
赤茄子の肉詰……三六二
赤茄子の三杯酢……三六二
赤茄子のシチユー……三六五
赤茄子のジヤム……三六六
赤茄子の羊羹……三六七
アイスクリームの製法……三八三
赤茄子の詰物……三九二
アスペーキゼリー……五二二
油揚飯……五六八
鮎の鮨……五七五
粟の赤飯……五七六
赤茄子ソース……五七七
赤茄子飯……五七七
蛤蜊のライスカレー……五八〇
アスペラガストース……五八九
アンチヨビトース……五九〇
赤茄子サンドウイッチ……五九二
アロルートの粥……六〇一
アテチヨーのスープ……六〇六
アスペラガスのスープ……六〇六
杏のグラスカスター……六〇八

否のゼリー……六〇九
アイルシチユー（挽肉）……六一七
アイルシチユー（雞）……六一七


## イの部


芋章魚……三四
芋棒……三四
色付油……五〇
胃病の食物……七〇
苺酒……七六
烏賊と竹の子……一八五
イナの味噌汁……二一四
苺と葡萄酒……二二〇
イチボの德用料理……二七二
伊勢海老のコロッケ……二八一
伊勢海老の料理……二八一
鰯のフヱタス……三八九
鰯のグレー……三九二
鰯の料理……四〇五
鰯の粟漬……四〇五
鰯の煮付……四〇五
鰯の味噌煮……四〇五
鰯のバター揚げ……四〇五
鰯の酢煮……四〇五
鰯の糠漬……四〇五
鰯の照燒……四〇五
イナダの餡掛……四四七
イナのフライ……四四九
イナのグレー……四四九
無花菓の酢煮とジヤム……四四九
猪料理……五三五
烏賊飯……五七二
鰯のサンドウイツチ……五九三
炒米の粥……五九九
隱元豆のスープ……六〇五
苺のグラスカスター……六〇八
苺のゼリー……六一〇
苺のジヤム……六一一


## ウの部


鰻の中毒……六六
梅干の功……七七
梅干の煮方……七八
梅餡の製法……八六
梅活の酢煮……一二三
梅干酢……一三三
梅のソース……三一二
梅の煮物……三一三
梅の素麵……三一三
梅のジヤム……三一三
梅のシロツプ……三一三
梅の糸……三一三
梅羊羹……三一四
鰻のシチユー……三一四
鰻のソース煮……三一四
鰻のフライ……三一四
鰻のバター燒き……三一四
鰻の寄物……三一四
牛の尾のシチユー……三九二
牛の尾の切方……三九二
牛の腦味噌……四五一
牛の臟物……四五二

牛の舌……四五二
牛の肝臓……四五三
牛の胃袋……四五三
牛の腎臓……四五三
牛の心臓……四五四
餡飩の打方……四八八
兎のシチユー……五三八
兎料理色々……五三八
ウグイの鮨……五七五
梅のグラスカスター……六〇八
牛の挽肉……六一六

## エの部

海老ソボロ……三〇
海老スープ……一六二
海老のオボロ……二〇六
豌豆スープ……二一四
豌豆のソース煮……二八〇
海老のコロツケ……二八一
海老の詰物……二八一
海老のピツクル焼……二八一
海老のフヱタス……三〇四
海老のサラダ……三四〇
豌豆飯……五六九
海老飯……五七一

## オの部

お多福豆の煮方……三七
オイスタークリーム……四八
オートミルのマツシ……一一三
オムレツ(魚)……三二八
オロアン……五〇一
重湯……五九八
オートミル……五九九
オムレツの一……六二一
オムレツの二……六二一
オムレツの三……六二二

## カの部

干瓢の煮方……三五
牡蠣のフライ……四七
カツレツ手輕法……六四
カロリー表……六九
勝手道具……八八
輕燒餅……一二八
かき玉子……一四〇
鰈の餡掛……一七五
松魚料理……二一四
松魚の刺身……二一四
松魚の砂糖醬油……二一四
松魚の叩き……二一五
松魚の煮付……二一五
皮ナマス……二一七
カステラ……五九
カスターソース……二七六
カツレツ(上中下)……三〇〇
カビヤカナペール……三〇二
カステラ(手輕)……三二二
カツプケーキ……三七七
カステラ菓子……四〇二
カステラのソース……四〇三
カステラのプデン……四〇三
カビヤツトプデン……四〇三

カスターセーゴプデン……四四二
柿ナマス……四四六
家庭の養鷄……五二九
カレンズソース……五三七
鴨のロース……五四一
蒲鉾飯……五七〇
鴨飯……五七一
貝の柱飯……五七一
凱旋飯……五七二
牡蠣飯……五七二
牡蠣雜炊……五七三
カレンズ飯……五八二
カビヤサンドウイッチ……五九三
カビヤブレッド……五九三
カナペール……五九六
鰹節エキス……六〇四
蕪のスープ……六〇五

## キ の 部

牛肉のシチュー（手輕）……三六
去勢雞の肉……八二
牛肉の味噌吸物……一三一
金とん（慈姑、栗）……一六四
牛肉の酢味噌……一七六
牛乳の檢査……一九二
牛肉の餡掛……二一九
黄身素麺……二七五
胡瓜の葛引……二七八
胡瓜の葛掛……二七八
胡瓜の糠味噌漬……二七八
胡瓜の肉詰……二七八
キャベツのソース煮……二八〇
牛乳の蒸物……三二八
キャベツ卷……三四四
牛肉崩し料理……三五四
牛肉の煮加減……三五七
菌の毒……四六六
牛肉の區別……四七八
雉子の料理……五四〇
雉子のロース……五四〇
牛肉の食べ頃……五四八
牛乳の良否……五五二
牛乳の相場……五五四
牛乳の粥……五六七
牛肉飯……五七一
牛肉のライスカレー……五七九
牛乳飯……五八一
牛肉のスープ……六〇四
キャベツのスープ……六〇六
牛乳のゼリー……六二二

## ク の 部

葛入餅……七
慈姑の揚物……一三二
栗の金團……一六四
慈姑の金團……一六四
葛炊きの魚……一八六
慈姑のシンジョ……二一三
葛麺……二七五
葛練り……二七五
葛切……二七五

グラスカスター……二七七
菓物のゼリー……二七八
クッキービスケット……三二七
グレー（魚）……三三三
菓物のシロップ……三六四
栗の含マセ煮……四四三
栗料理……四四三
栗の砂糖煮……四四四
栗のソース煮……四四四
栗のマッシ……四四五
栗のプデン……四四五
栗のアク抜き……四七〇
熊料理……五三七
クラムベルソース……五三七
クリーム（フレッシ）……五五二
枸枯飯……五六九
栗飯……五六九
黒ソースのペラオ飯……五七六
菓物入ライスプデン……五八六
碎き肉のサンドウイッチ……五九一
クリームサンドウイッチ……五九三
クラックホキート……六〇二
菓物のジャム……六一一

## ケの部

ケーポン料理……八〇
玄米の粥……八六
ケズレー……三〇五
雞肉のライスカレー……五八〇
玄米のマッシ……六〇二
雞肉エキス……六〇三
雞肉スープ……六〇四
ケズレーのパイ……六二一

## コの部

五味……五二
コルーンミル……一一六
午蒡の柔煮……一三二
胡麻醤油……一八五
ゴーレン（鯛）……一八六
珈琲の害……一九四
五目鮨……二〇五
午蒡天麩羅……二一八
コロッケー（牛肉）……二七三
五色ゼリー……二七八
コロッケー（海老）……二八〇
コロッケー（上中下）……三〇〇
昆布スープ……三〇二
犢のシブレ……三〇五
珈琲のアイスクリーム……三一四
珈琲ブラマンヂ……三五三
コロッケー（米と鳥）……三五五
珈琲の煎じ方……三六三
コールポーク……三七九
珈琲ケーキ……三九七
米とバター……四一九
犢のレバー……四五四
小鳥料理……五三四
小鳥のサルミー……五三
米料理百種……五六五
五目飯……五七〇
コジャキ子リ……五七五

米のコロッケー……五七九
米と魚のコロッケー……五七九
米と牛肉のコロッケー……五七九
米と魚のケズレー……五七九
米のスープ……五八一
米の粉の朝飯……五八一
米のフライ……五八二
米のフェタス……五八二
米のオムレッ……五八三
米のソフレオムレッ……五八三
米の菓子……五八三
米の粉のソフレ……五八三
米のプラマンヂ……五八四
米のバヽローム……五八四
米のスポンジゼリー……五八四
米のプデン……五八五
米の粉のプデン……五九六
コロトン……五九六
コルンスタッチの粥……六〇〇
米の粉のマッシ……六〇一
珈琲のグラスカスター……六〇九
米のオムレッ……六二二
コヽアのゼリー……六二三

## 甘の部

薩摩芋のマッシ……二八
薩摩芋梅干和……二八
薩摩芋の茶巾絞り……二八
薩摩芋の纖……二八
薩摩芋のフライ……二八
薩摩芋の蒸物……二八
薩摩芋の寄せ物……二八
薩摩芋の餅……二九
薩摩芋と昆布……三〇
薩摩芋の羊羹……三二
里芋の煮方……三四
薩摩芋の菓子……一二五
鰆の玉子ソース……一三三
鰆の照り燒き……一六三
鰆のフライ……一七五
魚の摺立汁……一八四
刺身の胡麻醬油……一八五
魚の葛炊き……一八六
魚の湯引……二一六
莢豌豆の煮物……二一八
酒の試驗……二五二
サラダ……二七三
魚のケズレー……三〇五
魚のオムレッ……三二八
魚のグレー……三三三
サンドウイッチ色々……三三五
サラダ（海老）……三四〇
魚の淡雪ソース……三四〇
三十錢料理……三九一
魚のスープ……四三九
里芋の葛掛……四四七
鯖の船場煮……四四七
薩摩芋の酢煮……四六九
薩摩芋の西洋料理……四六九
薩摩芋のバター燒き……四七〇
薩摩芋のロース……四七〇

薩摩芋のソフレー……四七〇
薩摩芋のプデン……四七〇
匙の分量……四七一
サルミー……五三五
魚のパンデポーソン……五四七
薩摩芋の粥……五六七
櫻飯……五六七
里芋飯……五六八
薩摩芋飯……五七〇
鯖鮨……五七四
サフラン飯……五七七
魚のライスカレー……五八〇
サラダサンドウイッチ……五九二
魚のサンドウイッチ……五九三
酒のゼリー……六一〇
魚のケズレー……六二〇
魚のコロッケー……六二一


## シの部


シチユウ(牛肉手輕)……三六
椎茸の名物……四〇
馬鈴著のマッシ……四九
食物の原則……五〇
食餌箋……六九
心臟病の食物……七一
ジャーマントース……一一五
醬油檢査法……一一六
シチユウ(牛の舌)……一二二
シャウケー……一三三
松露豆腐……一七五
白和へ……一八五
シチユー(ハム)……一八六
シユークリーム……二二一
白ソース……二八〇
白瓜のフヱタス……三〇四
ジンジャービスケット……三二七
白ソース(野菜)……三三二
シチユー(鰻)……三三三
ジャムのサンドウイッチ……三三五
吃逆の藥……三五一
シャツパッパイ……三五五
暑中の飲物……三六四
シロップ……三六四
シタフトマト……三六五
ジャムロール……四〇二
ジャムケーキ……四〇三
試驗問題……四一二
滋養スープ……四九三
ジャムパープス……四九八
シルバーケーキ……五一九
シユーカナペール……五三二
猪料理……五三五
猪のロース……五三六
鹿の料理……五三六
シチユー(兎)……五三八
シチユー(獸肉)……五三八
白粥……五六六
紫蘇飯……五六八
椎茸飯……五六八
白ソースのペラオ飯……五七六
ジユースソースペラオ飯……五七七

ジャムカツプライス……五八五
ジャムライスプデン……五八五
食麩麭の製法……五八七
ジャーマントース……五八七
ジャムサンドウイツチ……五九二
ジャムトースプデン……五九五
白粥……五九九
ジャミヤのマツシ……六〇一
馬鈴薯のスープ……六〇七

## ス の 部

スープ（鯛）……七四
スープの食べ方……七五
水道の水……七八
吸物（ホウ〳〵）……一四〇
スープ（海老）……一六二
摺立汁……一八四
吸物（玉子麩）……二一三
スープ（豌豆）……二一四
炭ポンヂケーキ……二二二
スピスケ……二六二
スポンヂソース……二七六
スープ（上中下）……二九八
スープ（昆布）……三〇二
スープ（鳥）……三〇二
スープの火加減……三〇四
スープ（アスペラガス）……三一二
摺立汁（鳥）……四二〇
ズキキ和へ……四二一
スープ（魚）……四三九
スープの粥……五六七
スライストース……五八九
スカンボロトース……五八九
李のグラスカスター……六〇九
スープのゼリー……六一〇
スカンボロエッグス……六二一
スポンヂゼリー……六二三

## セ の 部

セーゴとタピオカ……一一五
ゼリーの寄方……二七八
セリー酒ソース……三〇〇
セーゴプデン……三五〇
セーゴブラマンヂ……三五三
西洋梨の食頃……四五一
セロリーのスープ……六〇六

## ソ の 部

雑煮と大根……二
ソボロ（豚）……一五
ソボロ（海老）……三〇
ソボロ（鳥）……三〇
蠶豆の羊羹……二二二
蕎麥のケーキ……三一六
ソフレオムレツ……三二八
ソーダ松魚の料理……三四二
ソーダ松魚の白焼……三四二
ソーダ松魚の切身附焼……三四二
ソーダ松魚の摺身……三四三
ソーダ松魚の簾焼……三四三
ソーダ松魚の蠟燭焼……三四三
ソフレー……三六二
ソドル……三六五

ソールタン……三八一
ソールタンの寄物……三八二
蕎麥の打方……四九五
蕎麥の汁……四九五
蠶豆飯……五六九

## タの部

大豆餅……二九
章魚の柔煮……三四
玉子の半熟法……五七
玉子の善惡……五八
玉子の受精……六〇
田毎豆腐……六三
大根フロフキ……六四
大根の柔煮……六四
鯛スープ……七四
玉子と牛乳の淡雪……一一四
タピオカとセーゴ……一一五
澤庵の功……一一六
タンシチユー……一二二
鯛の鹽辛煮……一三三
玉子ソース……一三三
竹の子と昆布……一六二
玉子の味噌漬……一六三
玉子の半熟(輕便)……一六三
竹の子の梅和へ……一七五
竹の子の餡掛……一八五
竹の子と烏賊……一八五
鯛のゴーレン……一八六
玉子麩の吸物……二一三
鯛の味噌汁……二一四
鯛のソース煮……二一六
鯛の玉子酢……二一六
玉子の丸煮……二一七
竹の子の詰物……二一八
鯛の揚物……二八〇
玉子の淡雪……三二四
玉子の雪……三二四
玉子のサンドウイッチ……三三五
玉子の泡立方……三九八
鯛の難波煮……四二一
鯛汁……四三七
鯛のフクメ……四三三
ターツ菓子……五〇〇
玉葱ソース……五四一
大根飯……五六八
竹の子飯……五六九
鯛飯……五七一
鯛の胡麻汁飯……五七一
鯛の汁掛飯……五七一
田毎飯……五七二
鯛の雀鮨……五七五
玉子ソースのペラオ飯……五七七
玉子のライスカレー……五八〇
玉子トース……五八九
玉子のサンドウイッチ……五九一
タピオカのマツシ……六〇一
玉葱のスープ……六〇五
鯛のスープ……六〇七
橙のグラスカスター……六〇八
玉子の半熟……六一九

## チの部


チョコレートブラマンヂ……三五三
チーズ料理……三五六
チースフヱタス……三五六
チースとマカロニ……三五七
チーストース……三六一
チースストロン……三六一
チートスソフレー……三六二
茶碗鮨……四二二
血のソース……五三八
茶粥……五六七
チキンブロー……五七八
チキンライス……五七八
チーズ飯……五八二
チーストース……五九〇
チースサンドウイッチ……五九三
チキンブローの重湯……五九八
チキンブロー……六一九
チョコレートのゼリー……六二二


## テの部


デプロマーテ……三二一
手輕カステラ……三二二
手輕ビスケット……三二六
手輕蒸し料理……三二七
テンピノ取扱……四〇〇


## トの部


鳥ソボロ……三〇
唐の芋の煮方……三四
豆腐の餡掛……三五
東坡肉……五〇
トースパンの食方……七四
鳥の緑煮……一三三
豆腐のフライ……二一七
鳥の山葵醤油……二一九
鳥のソース煮……二一九
トマト飯……二二三
トマトソース……二七三
豆腐素麺……二七六
鳥スープ……三〇六
鳥の買入方……三〇六
南瓜のプデン（手輕）……三二七
南瓜料理……三三〇
南瓜の胡麻酢……三三一
南瓜の三杯酢……三三一
南瓜の葛掛……三三一
南瓜蒸……三三一
南瓜のバイ……三三一
南瓜の鹽漬……三三三
冬瓜とソボロ……三三三
冬瓜の胡麻酢……三三三
冬瓜の葛掛……三三三
泥鰌のフライ……三三四
ドーナツ菓子……三四四
ドライハッシ……三五四
鳥と米のコロッケー……三五五
トーストプデン……三九〇
鳥の摺立汁……四二〇
豆腐飯……五六八
鳥飯……五七二
土耳古飯……五七八

鳥のライスカレー……五八〇
トースパン……五八八
鳥のサンドウイッチ……五九二
鳥のシタフエ……四四四
ドロップス……五〇二
鳥の割方……五二四
鳥の食べ頃……五三二
玉蜀黍のスープ……六〇六
トマトスープ……六〇七
鳥と米のスープ……六〇七
ドライハッシ……六一九
鳥のフルカセー……六一九
鳥のアイルシチユー……六一九
鳥の挽肉料理……六一九

## ナの部

南京豆の汁粉……六
南京豆の和物……六三
南京豆の煮物……六三
鉛の中毒……七九
茄子のバター焼き……二七九
茄子のソース煮……二七九
茄子のフライ……二七九
茄子のフエタス……三〇四
梨子の功……三一六
茄子の刺身……三三三
梨の煮方……三五四
夏の飲物……三六四
茄子の鍋田樂……四二二
茄子の芥子漬……四二三
茄子の百一漬……四二三
梨子の煮方……四五〇

## ニの部

人參の酢煮……六四
錦玉子……二一八
人參の鹽煮……二七九
二十錢辨當……三七六
二十錢料理……三八八
肉類の食べ頃……四九〇
人參のスープ……六〇四
肉入オムレツ……六一二
海苔卷鮨……二〇六
ノルマンデ……五四八

## ハの部

バラーのシチユー……三六
麵麭の餡掛……五一
麵麭の食方……七四
ハンボルクビフステキ……八五
麵麭の餡掛……一一四
蓮の梅干和……一三二
蓮の白煮……一三二
ハムエッグ……一三三
ハムのシチユー……一八六
蓮の詰物……二一八
ハムの酒煮……二一九
バターの晒方……二五七
バターケーキ（手輕）……二六〇
ハッビスケ……二七一
麵麭のフエタス……三〇四
バナヽのフエタス……三〇四

薄荷のソース……三一二
バタービスケット……三二六
ハムサンドウイッチ……三三五
バターケーキ……四〇一
バトロール……四四二
麵麭種の製法……四八三
麵麭の製法……四八五
パイの皮……四九六
パテー……五〇〇
パイの別法……五〇一
パンデポーソン……五四七
バター（フレッシ）……五五二
バターの粥……五六六
初茸飯……五七〇
蛤飯……五七一
ハム飯……五八一
麵麭料理五十種……五八六
バタートース……五八八
麵麭のフエタス……五九〇
麵麭のジヤムフエタス……五九一
麵麭と赤茄子のシチユー……五九一
ハムのサンドウイッチ……五九一
バテミーサンドウイッチ……五九二
麵麭粉の製法……五九四
麵麭のプデン……五九四
麵麭のカビ子ツトプデン……五九五
麵麭のシヤントリー……五九五
麵麭ソース……五九六
麵麭のホースミート……五九六
麵麭のシタフエ……五九六
麵麭のフライシタフエ……五九六
バレーの重湯……六〇〇
ハム子ーマツシ……六〇一
花キヤベツのスープ……六〇六
巴丹杏のグラスカスター……六〇九
巴丹杏のゼリー……六一〇
半熟玉子……六二一
ハム入オムレツ……六二二

## ヒの部

ビフステーキの肉……四九
火の儉約……九四
比良目の梅干酢……一三三
挽茶の羊羹……一六四
ビフステーキ（上中下）……二九九
雛料理……三〇六
羊のロース……三一二
挽茶のアイスクリーム……三四一
ビスケット（手輕）……三二六
ビスケット（バター）……三二六
ビスケットクツキー……三二七
ビスケットジンジヤ……三二七
冷し珈琲……三六三
ビーフスカラツプ……三六九
ビスケット……三八二
ビシヤチール……五四〇
雲雀のパイ……五四二
ヒレ肉のロース……五四八
ヒレの燒方……五五一
肥前飯……五七三
肥前の押鮨……五七三

病人料理……五九七
ビフチー……六〇二
ビーツのスープ……六〇七
挽肉のビフステキ……六一六
挽肉のカツレツ……六一七
挽肉のシチユー……六一七
挽肉のアイルシチユー……六一七
挽肉のフーカデン……六一七
挽肉のコロツケー……六一八
挽肉と芋のコロツケー……六一八
挽肉と米のコロツケー……六一八
羊のシチユー……六二〇
羊のアイルシチユー……六二〇

## フの部

豚料理……一三
豚の寄生蟲……一四
豚の刺身……一五
豚のソボロ……一五
豚餡飩……一七
豚と大根……一七
豚とマカロニ……一八
豚の角煮……五〇
蕗味噌……六四
フライ（ヤマメ、ムツ）……七七
鰤の梅鱠……八六
フライ（蜜柑）……八七
豚饅頭……一三二
豚竹の子……一三三
豚と蛤……一三三
プデン（米）……一三九
フライ（米）……一三九
蕗の白和……一八五
フエーゼル氏の檢乳器……一九二
フライ（豆腐）……二一七
フライ（林檎）……二二〇
フライシユウ……二二二
ブラウンソース……二七八
フエタス色々……三一〇
鮒の甘露煮……三三四
フランチソース……三四〇
ブラマンヂ色々……三五三
プデン（米）……三五九
ブリスケ肉……三六七
ブリスケのボイル……三六八
ブリスケの冷肉……三六八
豚のロース……三七九
葡萄のポンチ……三八七
ブランライスプデン（手輕）……四四〇
ブランライスプデン……四四一
葡萄豆……四四二
フルカセー……五三九
フオーグラー……五四二
豚と牛の食べ……五四九
フレッシバター……五五二
フレッシクリーム……五五二
豚のソボロ飯……五七二
ブランライススープ……五八一
ブラムライス……五八一
豚飯……五八一
ブレッドミルク……五九〇

フライブレッド……五九六
フハリナマッシ……六〇一
フランス豆のスープ……六〇四
葡萄のグラスカスター……六〇九
葡萄酒のゼリー……六一〇
プラマンヂ類……六一二
プデン類……六一四

## へ の 部

ヘットの手輕製法……二五六
ヘットの上等製法……三四一
ペラオ飯（手輕）……五六七
ペラオ飯……五七八
ペラオチキン飯……五七八
ベーコントース……五八九

## ホ の 部

乾海老……四一
魴鮄の吸物……一四〇
鰡の味噌汁……二一四
鳳蓮草の料理……二七九
ポンチ……三一七
ポテットミート……三三六
ホンザー……四〇四
鰡の土藏燒……四四八
鰡の饅頭燒……四四八
鰡のグレー……四四九
ポイルドチキン……五三一
ポイルド（獸肉）……五三七
鳳蓮草のスープ……六〇五
ボイルドチキン……六一八
ボイルドフイッシ……六二〇
ポストム珈琲……六二二

## マ の 部

マカロニと豚……一八
萬年スープ……四八
豆入麥湯……一一五
マカロニとハム……一八六
丸煮玉子……二一七
マッフン……二七一
マイナイスソース……三四〇
マカロニチース……三五七
松茸飯……五七〇
鮪飯……五七三
松茸の買方……四六四
松茸料理……四六八
松茸飯……四六八
松茸の甘酒漬……四六八
松茸のソース煮……四六九
松茸のフライ……四六九
松茸のロース……四六九
マルボントース……五四七
マトンブロー……六二〇
マカロニシチユー……六二二
豆入麥湯……六二二

## ミ の 部

蜜柑の煮物……五二
蜜柑の葛掛……六五
蜜柑のフライ……八七
蜜柑の丸煮……一三〇
蜜柑の寄物……二二〇
ミルクトース……五八九

蜜柑のグラスカスター……六〇九
蜜柑のゼリー……六〇九

ム の 部

ムツのフライ……七七
ムツの酢漬……一三七
ムツのシタフエ……三六八
蒸松茸……四六八
蒸麺麭……五九三
麥湯の製法……六二二

メ の 部

メンチトース……三五四
飯の炊方……五六五
飯のマツシ……五八一
メンチトース……五九〇
メンチトースコロツケ……五九〇
メンチライス……六一八
メンチトース……六一八
メンチポテト……六一八
メンチボール……六一八

モ の 部

餅の切方……二九
桃の煮方……三五四
桃のグラスカスター……六〇八
桃のゼリー……六一〇

ヤ の 部

八つ頭の煮方……三四
焼パン……七四
ヤマメのフライ……七七
ヤマメのソースカケ……七七
焼林檎……一四〇
山吹魚……一六二
野菜のソース煮……三三二
野菜サンドウイツチ……三三五
焼梨……四五二
焼松茸……四六八
野菜飯……五七七
野菜のサンドウイツチ……五九二
野菜のオムレツ……六二二

ユ の 部

百合の梅和へ……二八
湯豆腐……三五
百合の天麩羅……一六三
湯鱈……四四八

ヨ の 部

養雞法……五一九
嫁菜飯……五六九

ラ の 部

ライスカレー(手輕)……一六五
ライスカレー(印度風)……三三九
ライスブラマンヂ……三五三
ライスプデン……三五九
ライスソフレー……三六二
ライムジユース……三六四

リ の 部

琉球の鹽豚……一三
林檎の淡雪……二四
林檎のフライ……一四〇
林檎のフライ上等……二二〇
林檎の丸焼……二二〇
林檎素麺……二七六

林檎の雪……二七七
林檎のフエタス……三〇四
リソウ……三五五
リツキスキトポテト……四七〇
林檎のパイ……四九八
林檎のダンプル……四九八
林檎のタルツ……四九九
林檎ソース……五三七
林檎と米の雪……五八四
林檎のジヤム……六一〇
林檎のゼリー……六一一

## レの部

レモン水……三六四
レモネード……六二二
レモ子ード……三六四
冷肉料理……三七九
レモンゼリー……三八二
レバー……四五四
レデーケーキ……五一八
レモンのグラスカスター……六〇八
レモンのゼリー……六〇九

## ロの部

ロールオーツ……一一五
ロース……一三〇
ロース（羊）……三一二
ロールキャベツ……三四二
ロース（鰺）……三四四
ロールパン……三四四
ロース（薩摩芋）……四七〇
ロース（雉子）……五四〇
ロース（鴨）……五四一
ロース（ヒレ肉）……五四八
ロースのサンドウイツチ……五九一
ロールオーツ粥……六〇〇
ロールオーツマツシ……六〇〇
ロースチキン……六一九

## ワの部

山葵の名物……四〇
ワツフル……一二六
蕨のアク……一八六
蕨の煮方……一八六
蕨の白和……一八七
蕨の甘酢……一八七
山葵ソース……二七三

食道樂料理法索引終

村井弦齋著

（家庭改良第一の方針）

增補訂正

# 台所實記

正價金壹圓
郵稅金八錢
臺灣、清、韓金三十錢

最新實驗の結果大增補をなし尙更に斬新なる口繪十三枚を添ふ

發行所　麹町區有樂町二丁目一番地　報知社出版部
發賣所　京橋區出雲町新橋際　新橋堂書店

村井弦齋著

# 增補註釋 食道樂續篇

春の卷
夏の卷
秋の卷
冬の卷
四冊完成

各冊正價金八十錢　郵稅十二錢　臺灣淸韓金三十五錢

春の卷には附錄として野菜料理百種あり、最も手輕にして實用的の料理を撰ひたれば何人の家庭にも應用し得べし

夏の卷には菓物料理百種の附錄あり、蜜柑も桃も梅も林檎も皆な自由自在に料理して食卓の珍味となし得べし

秋の卷の附錄は魚料理百種あり、燒くか煮るかの外かに料理を知らぬ人は鰯一つも幾十通りに使ひ得る事を驚くべし

冬の巻には肉料理百種あり、牛、鷄、豚等の肉を用ゐて美味と滋養を兼ね家庭の食膳に最も適せる料理なり、殊に先に滿天下を驚動したる鼻と諸病との關係は此の巻に在りて、著者は其家族八人の實驗例に基きて新に五十餘回を增補せり

## 增補要目

鼻の病氣　鼻と腦　鼻と教育　鼻と神經衰弱　鼻のかみ方
鼻の出血　鼻の神經痛　鼻と鬱憂病　鼻と呼吸　鼻と顏色
鼻と癲癇　鼻と齋　鼻と齲齒　鼻內の生齒　鼻と眼病
鼻と眼球　鼻と喘息　鼻と吃音　鼻と胃病　鼻と脚氣
鼻と痔疾　鼻と胃痛　鼻と疝氣　鼻と心臟病　鼻と生殖器
鼻と月經　鼻と流產　鼻と肺病　鼻と卒中　鼻病の原因
鼻病の種類　鼻病の手術　鼻病手術の方式　手術後の手當等

發兌元　東京市麴町區有樂町　報知社出版部
賣捌所　東京市銀座通新橋際　新橋堂書店

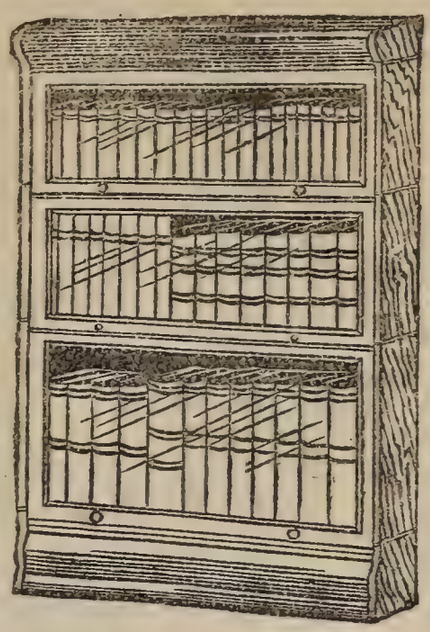
# Shimbashido's Sectional Bookcase

It grows with your library

It fits any place

## 最新式 組合せ本箱 特製

●歐米諸國に大流行のセクシヨナル、ブツク、ケースよりも數等進歩したるものにして特徴は●材料はナラ樫を精選し堅牢此上なし●形狀優雅にして色彩美麗●在來の本函と異り硝子戸は上部へ隱沒する仕掛なれば書冊及帳簿の出入便なり●分解折疊自由なれば運搬自在なり●一組の本箱は三個の段函を重れ之に別にトツプ（屋根）とベース（脚底）を附するものなれば藏書の增加に從ひ隨意に段函の數を增加し得べく、如何なる室にも適應すべし



應接間、居間、書齋用、商店飾棚、帳簿函向、會社用、帳簿函向

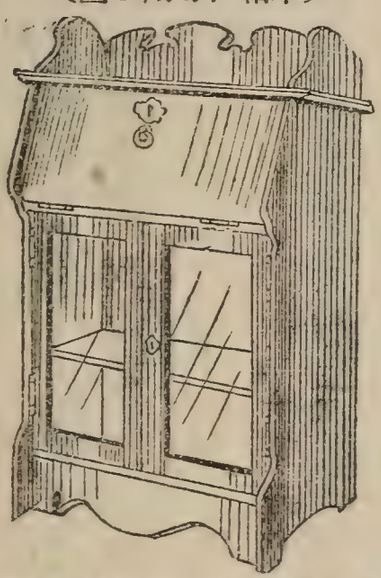
一組 總高サ三尺九寸五分奥行九寸四分間口三尺 定價金廿七圓（荷造費共）地方運賃御自辨

# Shimbashido's ideal Desk

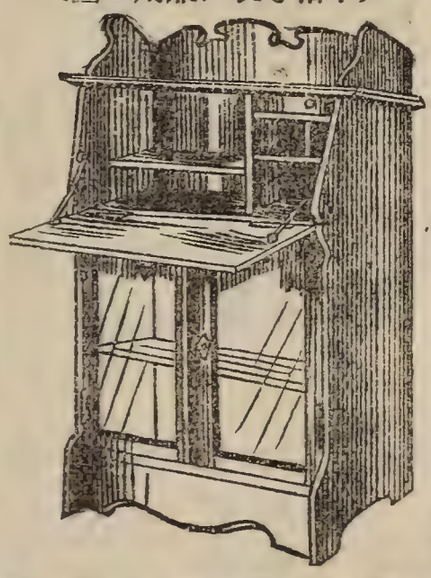
Beauty and Convenience

Less expense

（本箱と机の兼用）



（本箱に專用の圖）



（本箱と机に兼用の圖）

## 理想のデスク

目下歐米諸國に於て盛に愛用せらるゝアイデイアルデスクに弊店の實驗上種々有益なる改良を加へたる最新最良の理想的デスクにして次の特徴を備ふ●本箱一個の價を以て机をも併せ得らるゝ者なれば最も經濟的なり●上部本棚の戸は開閉自由にして開けば机板となり、用終りて閉づれば元の戸となる故、如何に狹小の場所にも用ひられ室内面積上の經濟最も大なり●本箱に藏するものは机上に備ふるも書信材料其他一切の必要の書冊、帳簿、日常と同じき故、他に排置し得て之を持來る勞と時を節する事著しく時に實用的たると同時に色彩形狀頗る優雅にして室内美麗に裝飾具たるに足る

商店會社事務室用 紳士諸君書齋用 學生諸君勉學用

高サ一尺四寸、間口二尺六寸、奥行一尺、材料ショウジ 定價金十七圓 荷造費一圓卅錢 地方運賃御自辨

東京大通新橋銀座際 新橋堂書店發賣 電話振替貯金口座三六七二 新橋七百七番

世界の珍書、空前の美本

村井弦齋著　川井運吉譯

# 英文小說花子

正價金拾圓

小包料　内地拾五錢　外國五拾六錢

日露戰爭の起るや弦齋居士慨然として筆を執り我が國民の精神を全世界に知らしめんと滿腔の熱血凝つて小說となりしは此書なり

英國倫敦のモーニングポスト新聞が日本よりの寶物と歎賞せしは此書なり

英文を解するものは義として必ず之を讀むべし

英文を解せざる人も此書を家に備へて日露戰爭の紀念子孫傳家の寶となすべし

村井弦齋著　川井運吉譯

## 英文小說　阿古屋

英文小說花子は今代の精神を寫せるもの、此の阿古屋は古代の武士を描けるもの、今や譯成りて世界に傳はる、我邦の人英文學研究として此書を讀むべし

上製　正價金壹圓五十錢　郵稅金十錢

並製　正價金廿五錢　郵稅金四錢

發賣元　大阪市麹町區日陰町二丁目　新橋堂書店

兌換所　東京有樂橋　東京雲橋區　出版部　報知社

村井弦齋作

脚本 阿古屋及食道樂

正價 金貳拾五錢
郵稅 金四 錢

阿古屋は弦齋居士が我邦古代の武士道を世界に知らしめん爲め英文に反譯せしめたるもの、著者が心血多く此中に籠れり、食道樂は家庭改良の魁となるべきもの、食道樂の小說を讀みたるものは此脚本を讀みて著者が苦心のある處を察すべし

◉村井弦齋作 (近來の奇書)

喜劇 脚本 酒道樂

正價 金貳拾五錢
郵稅 金四 錢

此脚本を讀めば抱腹絕倒臍の宿替をおさしむる面白味あり、「酒を飲む人も飲まぬ人も必ず讀むべし、「飲酒家の妻君は酒の肴に此書を良人の前へ呈すべし、「笑ひ上戸怒り上戸泣上戸の珍談笑話宛ら眼の前に觀る如し、「此書を讀んで酒の害を悟らぬ者は人情を解せざるなり、

發賣元 大兵庫 東京市京橋區有樂町二丁目 東京市京橋區出雲町 新橋區際

發賣元 新報知社 新橋堂 出版部 書店

# ●新橋堂發賣發行書目

村井弦齋著
增補註釋 食道樂 全一冊 春の卷 夏の卷 秋の卷 冬の卷（合本臺灣清韓） 定價金二圓 郵稅金十八錢 金卅五錢

村井弦齋著
增補註釋 食道樂續篇 春の卷 夏の卷 秋の卷 冬の卷 全各卷八十錢 四冊 定價 郵稅十二錢 臺灣清韓三十錢

村井弦齋著
增補訂正 臺所重寶記 全一冊 定價金一圓 郵稅金十二錢 臺灣清韓金三十錢

宮內省大膳職庖丁 赤堀吉松 在巴里 赤堀峰吉 東京女學館教授 赤堀菊子共著
家庭應用 洋食五百種 全一冊 定價金七十五錢 郵稅金十二錢

宮內省大膳職庖丁 赤堀吉松 在巴里 赤堀峰吉 東京女學館教授 赤堀菊子共著
家庭應用 惣菜五百種 全一冊 定價金七十五錢 郵稅金十二錢

久保田米僊翁遺著
同 息米齋金僊畫
年中總菜 全一冊 定價金八十錢 郵稅金十二錢

久保田米僊翁選
每日の總菜案內 全一冊 定價金十錢 郵稅金二錢

宮內省大膳職庖丁 赤堀吉松閲 ●奧村繁次郎著
名物 諸國料理 全一冊 定價金四十錢 郵稅金六錢

醫學博士瀨川昌耆著 ●報知新聞家庭記者天野誠齋編
增補訂正 實驗上の育兒 上卷 下卷 定價金六十錢 郵稅金十二錢 定價金七十五錢 郵稅金十二錢

久保田米僊翁遺著
同 息米齋金僊畫
茶の湯の心得 附茶席料理 全一冊 定價金八十錢 郵稅金十二錢

狩野病院長狩野謙吾著
神經衰弱の豫防法 全一冊 定價金四十五錢 郵稅金六錢

醫科大學專攻 山下安太郎著
痔疾療養法 全一冊 定價金四十錢 郵稅金四錢

工學士若目田華津著
百人一首 かるた必勝法 全一冊 定價金二十五錢 郵稅金四錢

工學士若目田華津著
袖珍 練習用百人一首 全一冊 定價金十錢 郵稅金二錢

工學士若目田華津新案
百人一首 かるた標準排列法一覽 全一冊 定價金五錢 郵稅金二錢五厘

東京かるた會新案●朝報社遊戯部發行

百人一首 標準かるた 讀み札下の句 定價金四十五錢 郵税金八錢 定價金四十五錢 郵税金八錢

東京高等商業學校テニス部著

ローンテニスの友 全一冊 定價金五十錢 郵税金六錢

新橋堂編輯部編纂

日露陸海軍公報集 全五冊 各冊金三十五錢 郵税金六錢

第一卷 自廿七年二月八日 至廿七年七月六日
第二卷 自廿七年七月七日 至廿七年十一月三日
第三卷 自廿七年五月廿六日 至廿八年一月十二日 (順旋)
第四卷 自廿八年一月初 至廿八年五月末
第五卷 自廿八年六月初 至廿八年十月 平和克復

外務省公示 開戰媾和 日露交渉顛末 全一冊 定價金四十錢 郵税金六錢

明治百三十八年日本高等小學校教科書 英國某臺國者著 日本某名士譯

英國衰亡論 全一冊 定價金二十五錢 郵税金四錢

喜内芳樹著

歐米文學の手引 全一冊 定價金十八錢 郵税金二錢

(歐米讀書之栞)

二六新聞記者編纂

讀書の栞 全一冊 定價金二十五錢 郵税不要

杉田衆議院議長序●花井代議士序●法學士池田邦助著

通俗新刑法註釋 全一冊 定價金三十錢 郵税金四錢

村井弦齋作 喜劇脚本 酒道樂 全一冊 定價金二十五錢 郵税金四錢

村井弦齋作 脚本 阿古屋及食道樂 全一冊 定價金二十五錢 郵税金四錢

松林伯知口演

德川榮華物語 前篇 松の卷 竹の卷 梅の卷 後篇 櫻の卷 藤の卷 菊の卷 定價各冊金五十錢 郵税金六錢

## 英文書類

村井弦齋著●川井運吉譯

英文小説 花子 定價金拾圓 小包料 内地十五錢 外國五十六錢

村井弦齋著●川井運吉譯

英文小説 阿古屋 上製 定價一圓五十錢 郵税十錢 並製 定價廿五錢 郵税四錢

喜内芳樹編

英文日露戰爭公報集 上卷 全二冊 上製 定價一圓五十錢 郵税八錢 下卷 並製 各冊 定價七十錢 郵税六錢

EAST-ASIAN LIB. - U. OF T.
3 1761 05150077 5

FOR USE IN
LIBRARY
ONLY

TX
724
.5
J3M87
1908
c.1
EAST

RESTRICTED SHELF